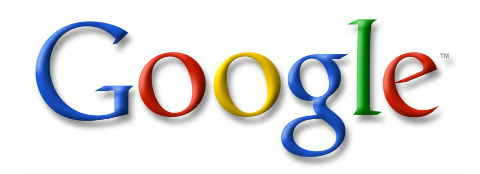

Google

Diätetik und Kochbuch

für

Magen- und Darmkranke.



Für Aerzte und Kranke

von

Prof. Dr. Ph. Biedert und Dr. E. Langermann.

Diätetik und Kochbuch

für

Magen- und Darmkranke.

Diätetik und Kochbuch

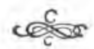
für

Magen- und Darmkranke.

Diätetik und Kochbuch

für

Magen- und Darmkranke.



Für Aerzte und Kranke

nach eigenen Erfahrungen bearbeitet von

Prof. Dr. **Ph. Biedert** und Dr. **E. Langermann.**



Stuttgart.
Verlag von Ferdinand Enke.
1895.

Druck der Union Deutsche Verlagsgesellschaft in Stuttgart.

Vorrede.

Ein Buch gleich dem vorliegenden ist, wie aus der einleitenden Krankengeschichte hervorgeht, ein so dringendes und persönliches Bedürfniß gewesen, daß erwartet werden kann, das aus diesem Anlaß entstandene werde von Allen in ähnlicher Lage als eben solches empfunden werden. Von Kranken, denen damit geholfen werden soll, und von Aerzten, die sich seiner für jene bedienen wollen. Aufgebaut auf praktischen Ausführungen über Wesen, Erkennen und Behandlung der Verdauungskrankheiten, die auch dem im Wesentlichen unterrichteten Arzt angenehm zur Hand sein werden, und umrahmt von lehrreichen Beispielen in Form von der eigenen Erfahrung entnommenen Krankengeschichten, wird der Kern- und Mittelpunkt des Buches das bringen, was als Fundament jeder Behandlung von Verdauungskrankheiten angesehen werden muß: eine sorgfältig ausgewählte Diät.

Arzt und Kranker werden die von einer Diätordnung gebotene Annehmlichkeit und Erleichterung nicht verkennen, deren erste Aufgabe es ist, sowohl eine Zusammenstellung von, allen möglichen Krankheitsformen jedesmal entsprechenden, Speisearten zu bieten, als auch dem täglichen Bedarf des Körpers an Nährstoff zu genügen, ohne mit einem Zuviel die Verdauung zu belästigen. Dieser Aufgabe ist durch Aufstellung von täglichen Speiseordnungen für 14 verschiedene Zustände mit Zahlenangaben über Nährstoff- und Calorieenwerthe bei jeder Mahlzeit und Speise

entsprochen. Bei länger sich gleichbleibenden Zuständen ist für die nöthige Abwechslung in variirten Speisezetteln für alle Tage der Woche gesorgt, zugleich mit all den genannten Zahlenangaben, um stets dem täglichen Nahrungsbedarf hier dauernd und sicher entsprechen zu können. Um aber an keine Schablone zu fesseln, ist eine weitere Zahl ebenso berechneter Speisen beigefügt, die nach Belieben immer wieder an die Stelle anderer gesetzt werden können.

Die Grundlage für alles dies, welche wir früher am schmerzlichsten vermißten, bilden die im nächsten Abschnitt des Buches folgenden Vorschriften über die Zubereitung der Speisen, wobei die Einzelbestandtheile dieser nach den Werthen, auf die es ankommt: Eiweiß, Fett und Kohlenhydrate, sowie Nährwerth in Calorieen, eingeführt und nach culinarischer Technik zu einem in gleicher Weise berechneten Gesammtresultat zusammengefügt sind. Mittels dieses im Laufe der Jahre neu geschaffenen „Kochbuchs" kann eine verständige Ausführung und selbst mittels einiger Recepte eine Ergänzung der Diätordnungen und nach der im Kochbuch gezeigten Methode event. eine noch selbstständigere Variation nach den Erfahrungen Sachkundiger bewirkt werden.

Darin hoffen wir eigentlich auf die Mitwirkung der letzteren, und wir würden für jede einschlägige erprobte Mittheilung zu künftiger Verwendung dankbar sein. Wenn die von uns gebotene Grundlage angenommen wird, wird sie so zum Vortheil überlegter Krankenernährung erweitert werden. Und auch der strengen Wissenschaft mag sie dienen. Schon die annähernde Richtigkeit der Werthe unserer für jahrelange Anwendung geeigneten Speisezettel und Bereitungsvorschriften wird ausgiebigere wissenschaftliche Stoffwechselversuche am Menschen selbst ermöglichen. Directe Analysen unserer fertigen Speisen könnten nach und nach die Sicherheit für die Wissenschaft noch erhöhen. Für die Praxis genügt die jetzige, aus der

Analyse der dazu verwendeten Stoffe gewonnene, Kenntniß von deren Zusammensetzung vollauf.

Noch möge darauf hingewiesen sein, daß überall zum möglichsten Vortheil empfindlicher Kranker auch theurere künstliche Nährpräparate herbeigezogen sind. Für gering Bemittelte können sie, besonders in den Diätordnungen II und III, sowie V und VII, mehr oder weniger durch andere unter Berücksichtigung des immer beigefügten Nährwerthes ersetzt werden. Allerdings kommt dieser Nährwerth bei den künstlich verdaulich gemachten Präparaten mit geringerer Belastung der Verdauungsorgane und vollständiger zur Geltung. Ferner sei zugegeben, daß, wo es sich um vorübergehendere Erkrankungen oder nur um kürzere aushülfsweise Verpflegung nach unseren Vorschriften (z. B. auf Reisen) handelt, diese Vorschriften nicht unbedingt nach den minutiösen Maß- und Gewichtsangaben ausgeführt werden müssen, wie bei einer langen und systematischen Krankenernährung. Obwohl wir genaue Maßangaben für alle Kochbücher und Küchenoperationen für das Einfachste halten, mag in den genannten Fällen nach Belieben auch nur annähernd nach den Angaben gekocht werden. Besser so, als gar nicht! Und so würden wir uns freuen, wenn unsere Kochrecepte auch in die Gasthäuser dringen wollten zum Besten aller der Gäste, welche sich mit der üblichen derben Fleisch- und Stückkartoffelverpflegung nicht abfinden können. Wenn Pensionen und Kurhotels in Bädern und Erholungsplätzen sich auf genaue Befolgung der Diätvorschriften einrichten, werden sie sich und vielen Gästen nützen.

Vor Schluß noch eine Erinnerung, die eine wahre Pflicht ist! Die örtliche Erkennung und Behandlung der Verdauungskrankheiten hat in den letzten Jahrzehnten einen solchen Aufschwung genommen, daß mit ihr eine Summe Leben erhalten, Lebensglück und Lebensbethätigung wieder hergestellt wird, wie vielleicht durch keinen anderen Zweig der Medicin. Daß hierin, wie noch in keinem Jahrhundert,

die Arzneiwissenschaft zur heilenden Kunst sich erhob, verdankt sie dem Gelehrten, dessen einfach liebenswürdige Persönlichkeit sich durch genial-praktischen Blick den ersten Aerzten aller Zeiten anreiht: Kußmaul. Mit der Magenpumpe und dem Magenschlauch hat er das Innere der Verdauungsorgane zugänglich gemacht und durch seine Schüler schon auf die Bedeutung der damit ans Licht gebrachten Säfte hinweisen lassen. Er hat so der nachfolgenden physiologischen und pathologischen Chemie die Gelegenheit zu den segensreichsten Aufklärungen und Einwirkungen gegeben und ist damit zu einem der Wohlthäter der Menschheit geworden. Diese dankbare und huldigende Erinnerung geziemt uns und Jedem, der in den Genuß seiner wohlthätigen Schöpfung und Anregungen tritt.

Dr. Langermann,
ehemal. Assistent am Spital in Hagenau, jetzt in Mombach bei Mainz.

Dr. Biedert,
Oberarzt am Bürgerspital in Hagenau.

Inhaltsverzeichniß.

B. Diätetischer Theil.

C. Kochbuch.

(Kochrecepte mit Nährwerthberechnung.)

D. Krankengeschichten.

Meine Krankengeschichte

als Einleitung und Trost für Mitleidende.

Von

Dr. Biedert.

Aus eigenem Mißgeschick für sich zu lernen und Andere zu belehren, das scheint für den Menschen die Bestimmung des Unglücks in der Welt zu sein und wandelt es ihm zum Heil — wenigstens dem, der in Allem das Gute zu finden weiß, dem Optimisten. Gelingt es auf diese Weise gar, den gewöhnlich zum Gegentheil geneigten Magen- und Darmleidenden für den Optimismus zu gewinnen, so ist ein kräftiger Schritt zur Genesung gethan. Zunächst zum eigenen Lernen ist der Inhalt dieses Buches geschaffen worden, zur Belehrung Anderer, hatte ich mir gelobt, solle bei gutem Erfolg das Buch selbst werden. Die nun folgende Erzählung wird über die erste Entstehung und Begründung dessen, was das Buch bringt, aufklären und zugleich geeignet sein, in dem Leser, für den es bestimmt ist, die erwünschte hoffnungsfreudige Stimmung zu erwecken, aus der er den Muth und die Beharrlichkeit schöpft für den Willen, wieder gesund zu werden.

Ein empfindlicher Magen und Darm ist vielleicht bei mir ein Erbstück, meine Mutter und andere Familienglieder laborirten daran, und ich vertrug Bier und sonst Mancherlei von Jugend auf nicht

recht. Im Jahre 1881 wurde ich während einer in Hagenau herrschenden heftigen Epidemie von einer sehr schweren Dysenterie (Ruhr) befallen, von der lange ein empfindlicher Reizzustand in den unteren Darmtheilen zurückblieb. Allmählich indeß erholte sich meine Verdauung, so daß ich sogar dick zu werden anfing, was ich mir vorher nie hatte nachsagen können. Die zu keiner Zeit ganz geschwundene Empfindlichkeit meines Darmcanals aber äußerte sich im Jahr 1885 bei einer Reise im Tyrol und Engadin doch so stark, daß ich zwischen den schäumenden bayrischen Seideln, deren sich meine Landsleute in Pontresina freuten, mich mit dem einheimischen Iva-Bitter zur Noth bei passablem Befinden und guter Steigkraft erhalten mußte. In 1888 war schon das ganze Jahr trotz längerem vorsichtigen Verhalten durch derangirte Unterleibszustände gestört und die Verfügung über meinen Körper so beeinträchtigt, daß ich bei einer Sommerreise nach Partenkirchen die mit einem Freund geplante Besteigung der Zugspitze aufgab und mit meinen Damen mich auf den leichteren Krottenkopf beschränkte. Im Herbst auf der Kölner Naturforscherversammlung fiel Bekannten, die mich seit Jahresfrist nicht gesehen, mein schlechtes Aussehen auf, und ihre Fragen machten mich auf das Ernstlichere meines Unwohlseins und die Nothwendigkeit, meinen Körperkräften mehr Rücksicht zu Theil werden zu lassen, aufmerksam.

Ich konnte mir nun nicht verhehlen, daß außer den schon erwähnten greifbaren Störungen, die vielleicht von einem ererbten Fehler, jedenfalls aber von der früher überstandenen schweren Darmerkrankung herrührten, schwere nervöse Alterationen an dem Zustand ihr Theil der Schuld hatten — Alterationen, die hauptsächlich in Ueberanstrengungen und Unregelmäßigkeit der täglichen Lebens- und Speiseordnung begründet waren, herrührend aus Jahre hindurch überhandnehmender ärztlicher und dann noch einmal in besonders schwerem Wurf eines Jahres hinzugekommener literarischer Thätigkeit. Eine vernünftigere Eintheilung hierin mit besser geregelter Ernährung, zugleich eine auf periodische Entleerung des Dickdarms gerichtete Behandlung (milde Abführmittel in bestimmten Zwischenräumen), schienen auch eine erfreuliche Wendung herbeizuführen — als eine außergewöhnliche sanitätspolizeiliche Thätigkeit bei einer fast alle Schulkinder befallenden ansteckenden Augenentzündung an mich als

Kreisarzt und anschließend daran eine in der Stadt und im Spital verbreitete Blatternepidemie, welche Assistenten, Schwestern, Wärter mit befiel, an mich in dieser und der Eigenschaft als Spitalarzt unausweichliche Anforderungen stellten, nach welchen im Frühjahr 1889 die Krankheitserscheinungen einen bedrohlichen und nachhaltigen Höhepunkt erreichten.

Der Magen hatte in all' den Jahren sich nur selten einmal nach gröberen Diätfehlern durch Uebelkeit, ein- oder zweimal auch durch Erbrechen, eher schon einmal durch Drücken bemerklich gemacht, in der Regel aber gab er so wenig zu Klagen Anlaß, und mein Appetit war stets so trefflich, daß ich ihn für das beste Organ meines Unterleibs hielt. Auch jetzt war der Sitz der vordringlichsten Beschwerden tiefer, von der Mitte des Leibes, den Dünndärmen ab beginnend, wo Unbehagen, Gurren, Kolikschmerzen allmählich fast unaufhörlich Tag und Nacht mich plagten. Zeitweise erhob sich das zu heftigen Leibschmerzen, einige Zeit nach jeder Nahrungsaufnahme wurde Alles zu einer beträchtlichen Höhe gesteigert, und schon ein wenig kaltes Getränk konnte es in empfindlicher Weise hervorrufen. Es gab Gefühle von Kneifen und Leibschneiden, wie etwa einige Zeit vor einer beginnenden Diarrhöe; man fühlte gesteigerte Bewegungen durch die ganze Länge des Darms von oben bis unten in empfindlicher Weise; das Empfindlichste aber war dann die Erfolglosigkeit, das Innehalten wie vor einem plötzlichen Hinderniß. Es war dies ein sehr unheimliches Gefühl, auf dessen bald zu erwähnende fatale Deutung noch andere Erscheinungen hinwirkten, das aber später sich verhältnißmäßig unschuldig aufklärte als Ansammlung des in dem trägen unteren Darmende (Dickdarm) sich eindickenden Kothes, dessen Thätigkeit wohl auch noch durch leichtere Verwachsungen oder Narbenbildungen von der Ruhr her beeinträchtigt war. Indeß kommen sonst auch ohne solchen Vorausgang derartige Trägheiten mit ähnlichen Erscheinungen in diesen Darmabschnitten vor, und mögen sonach wohl auch viele Kranke, die nie an Ruhr gelitten haben, ähnliche Beschwerden haben, wenn auch wohl selten in gleich quälender Weise. Ich kann wohl, um dies gleich hier vollständig mitzutheilen und für die nächsten Jahre vorauszunehmen, sagen, daß ich Jahre lang, von Anfang 1889 bis Ende 1891, wo ich von einer allmäh-

lichen Besserung zu berichten haben werde, Tag und Nacht keine von diesen quälenden Empfindungen freie Stunde, deßhalb Nachts kaum eine Stunde ruhigen Schlafs hatte, während am Tag einige Zeit nach den Mahlzeiten je nach der Stärke dieser Alles zu einer schwer erträglichen Höhe sich erhob. Gehen brachte mir meist Erleichterung, während Fahren die Beschwerden stark vermehrte, liegen konnte ich Jahre lang nur mit angezogenen Beinen. Eine höchst unbequeme Zugabe war während dieser Zeit eine unendliche Gasentwicklung in den Därmen, die in fortwährend gehenden Blähungen sich äußerte — gemildert nur durch die mir damals fast unerklärliche Thatsache, daß diese Gase absolut geruchlos waren. Gegenüber dem Umstand, daß dies auch zu Zeiten einer vorwiegenden Eiweißnahrung der Fall war, deren Zersetzung sonst das Gegentheil erwarten läßt, und daß, wie sich später herausstellte, es sich bei mir um einen Zustand handelte, bei dem gerade in dem Eiweiß der Nahrung die meisten abnormen Zersetzungen anzunehmen waren, mußte man daraus auf verhältnißmäßig ungewöhnliche Vorgänge im Darm schließen, welchen diese Gasbildung entsprang. Erst neuere landwirthschaftliche Versuche, wonach anscheinend im Thierdarm Bakterien vorkommen, welche das Eiweiß vollständig bis zur Abspaltung reinen Stickstoffs zu zersetzen vermögen und in meinem Fall Aehnliches vermuthen lassen, bringen ein nachträgliches Licht in die Sache. Damals fügte das Dunkel hierin noch das Räthselhafte zu dem bedrohlichen Anschein des ganzen Zustandes; in letzterem Sinn kamen hinzu Unregelmäßigkeiten des Stuhlgangs und besonders an halb diarrhoische Stühle sich anschließende Schmerzen, die bis in den Mastdarm und After ausstrahlten und durch Druck in demselben und zwangartige Schmerzen, sowie zutretenden Urindrang an den Zustand bei oder unmittelbar nach Ablauf des acuten Stadiums der Dysenterie (Ruhr) erinnerten. Wirkliche Diarrhöe trat Anfangs nur selten ein und auch später sehr selten mehr als einmal im Tag, nämlich Morgens, wo meistens weiche Entleerungen mit harten Brocken gemischt kamen oder diesen nachfolgten. Die früher bei mir regelmäßige Mittagsentleerung blieb dann in der Regel ganz aus, wurde aber in unangenehmster Weise durch stundenlange Kolikschmerzen und oft heftigen Stuhldrang vertreten, der aber ohne Ergebniß blieb und nach vergeblichen An-

strengungen in qualvolle neuralgische Mastdarmschmerzen überging, so daß ich schließlich lange Zeit möglichst unterließ, dem Drange nachzugeben. Nicht minder waren die letzten Stunden gegen Morgen peinigend, in denen lebhafte Koliken, welche die regelmäßig kommende Morgenentleerung vorbereiteten, den spärlichen Schlaf früh wieder unterbrachen. Der Stuhl selbst wies vielfach, wie schon bemerkt, kürzere harte Brocken neben Weichem, hie und da auch längere aus mehreren Stücken bestehende oder auch aus einzelnen Knoten zusammengesetzte auf, diese auch manchmal etwas platt, wie das Darmgeschwülsten (z. B. Krebs) zugeschrieben wird; endlich mischten sich sehr dünngeformte, entweder weichere oder aus weniger Masse bestehende Formen darunter, mit zum Theil ganz geringem Durchmesser, sog. Bleistiftkoth, wie er in Lehrbüchern als zu Darmverengerung (Darmkrebs) gehörig beschrieben wird. Ich erwähne das so ausführlich, weil das sehr zur Beunruhigung der Kranken führen kann, die daran geknüpften Behauptungen aber unsinnig sind und auf mangelhafter Beobachtung beruhen, wenn daraus mehr als die Möglichkeit einer Geschwulst oder Verengerung geschlossen wird. Daß das Alles höchst unschuldige Folgen einer zu Wechsel von harter und weicherer Entleerung führenden Darmträgheit sein können, zu deren Bildung die natürlichen oder narbigen Ausbuchtungen des Dickdarms einerseits, die Ringmuskeln am unteren Ende des Darms andererseits führen, hat der beruhigende Weiterverlauf bei mir gezeigt. Allerdings viel später! Damals flößten diese Wahrnehmungen, zu denen auch hie und da etwas Blutabgänge mit harten Stühlen oder auch, bei erfolglosen Versuchen, manchmal mäßige Schleimabgänge kamen, die Besorgniß ein, daß, wenn nicht ein beginnender Krebs, mindestens eine der von Kümmell beschriebenen, zu recht üblen Folgen führenden Dickdarmverengerungen nach Ruhr vorliegen könne. Eine Untersuchung durch befreundete Chirurgen schien den Verdacht insofern zu bestätigen, als elastische Darmsonden selbst unter Wassereinfluß nicht höher als ca. 13 cm eingebracht werden konnten. Es schien also hier eine mit dem Finger nicht mehr erreichbare ziemlich enge Stelle vorhanden; auch Kümmell selbst hielt dies nach den vorstehend geschilderten Umständen für fast sicher und hatte die Freundlichkeit, mir eine nähere Untersuchung und Be-

handlung in Hamburg anzubieten. Vorher mußte eine gelegentlich obiger Untersuchung festgestellte Afterfissur (eine ziemlich große wohl noch von der Ruhr herrührende Schrunde am After) beseitigt werden, was der freundlichen Hülfe meiner Collegen Professoren E. und F. Fischer in Straßburg mittels Durchschneidung des Schließmuskels und Ausbrennen der Fissur radical gelang. Die daran geknüpfte Hoffnung, daß die, vielleicht nur reflectorisch hiervon herrührenden, Beschwerden danach allmählich sich verlieren würden, ging indeß leider nicht in Erfüllung, ich aber ging zwei bis drei Monate später nach definitiver Heilung Ende Juli 1889 nach Hamburg. Hier bei persönlicher Untersuchung kam Kümell von der Idee einer Verengerung bald zurück und schloß sie wenigstens für die der Sondirung zugänglichen Theile geradezu aus.

Inzwischen hatte ich in meiner im Frühjahr noch guten Ernährung beträchtlich gelitten, schon nach der ersten Operation zu Hause war mein ca. 80 kg mit Kleidern (künftig ist das Gewicht immer auf dieselben Kleider reducirt und unter gleichartigen Verhältnissen bestimmt) betragendes Körpergewicht auf 76 zurückgegangen, ich hatte sehr schlecht und krank ausgesehen. Durch Zusatz von Milch, Zwieback 2c. zu einer vorher vorwiegend animalischen Diät hatte jenes sich seiner früheren Höhe genähert. In Hamburg ging es aber trotz gleicher reichlicher Verpflegung wieder zurück unter Bildung massiger weicher Entleerungen, wenn auch nur einmal täglich. Nun sollten Seebäder meine überarbeitete Constitution und Ernährung verbessern! Ich erreichte aber auf Sylt nur einen angenehmen interessanten Aufenthalt und Heilung eines im Gefolge meiner Fissuroperation aufgetretenen hartnäckigen Eczems, dagegen in der zwar trefflichen, aber wieder vorwiegend auf Fleischspeisen eingerichteten Verpflegung meines dortigen Gasthofs weder eine Beseitigung meines nun ausgesprochenen Darmcatarrhes, noch eine Besserung meines Körpergewichtes.

Eine ziemlich fatale Errungenschaft nahm ich noch mit, nämlich die Meinung, daß ich dem seitherigen stärkeren Milchgenuß meine Neigung zur mehr diarrhoischen Entleerung verdanke, welche Meinung anscheinend durch unwillkommene Folgen zeitweiser Versuche mit der in der Sylter Ernährung sonst keine große Rolle spielenden Milch ebenso, wie durch die Ansicht einiger befreundeter Collegen bestätigt

wurde. Als ich mich nun zu ruhigem Aufenthalt bei meinen Eltern und Schwiegereltern wieder nach Süddeutschland zurückzog, ging ich deßhalb zu einer vorsichtigen Bratendiät mit leichten Gemüsen, Eierkaffee, Cacao, Schleimsuppen (Avenacia mit Eigelb), Eiern, Zwieback- und geröstetem Weck über, indem ich anfangs auch von letzteren noch sehr wenig nahm und später erst mehr, sowie etwas süße Gelatine oder ein wenig feinen Pudding zufügte. Mein Gewicht ging dabei noch etwas zurück auf 75 kg, der Stuhlgang wurde nicht besser, Leibschmerz, Nervosität und Schlaflosigkeit blieben die gleichen oder bei besonderen Anlässen, wie Erkältungen, so auf der stürmischen Ueberfahrt nach Sylt, konnten sich die Schmerzen in den untern Darmabschnitten fast bis zur Unerträglichkeit steigern. Für diese heftigen Anfälle, wie die unaufhörlich wiederkehrenden Beschwerden und die schlaflosen Nächte habe ich mir es nun zur unverbrüchlichen Regel gemacht, schmerzstillende und Schlafmittel nur im äußersten Nothfall zu nehmen, und obwohl ich sie immer bei mir führte, habe ich diesen Fall doch bis ans Ende ausgeschlossen; selbst in jener sehr fatalen Mitternachtsstunde nach der Ankunft in Sylt, wo ich das Morphiumfläschchen schon auf dem Nachttische bereit stehen hatte, genügte ein ½stündiges Abwarten und die beruhigende Nähe des Hülfsmittels, um dieses schließlich entbehrlich zu machen. Ich halte diese Mittheilung für sehr wichtig, weil sie vielleicht manchem weiteren Ruin durch die Zeit-Krankheit des Morphinismus vorbeugen kann.

Auch für die Schlaflosigkeit habe ich schon Manchem und will es hier möglichst Vielen gerathen haben, statt der arzneilichen, für Nerven und Magen zu bedenklichen Mittel zunächst mein erprobtes einer eben interessanten, aber nicht aufregenden Lectüre anzuwenden. Ich verdanke es des guten Walter Scott's sämmtlichen Werken und schließlich der 18bändigen Weber'schen Weltgeschichte [1], daß ich den Anfällen einer von Schmerzen aufgestachelten nervösen Schlaflosigkeit widerstehen konnte, ohne zu den bei der vieljährigen Dauer sicher ruinirenden betäubenden Mitteln zu greifen. Das soll kein Anlaß zum Spott über diese braven Autoren sein, im Gegentheil! Eine langweilige

[1]) Aus den ungebundenen Bänden nur immer einige Bogen abgetrennt, um sie leicht halten zu können.

Schreiberei bringt einem gequälten Körper und aufgeregten Geist keinen Schlaf. Sie muß so anregend sein, um die Gedanken und Vorstellungen zu sich hin zu ziehen, ohne indeß sie selbstständig wieder so sehr durch spannende Darstellung, wie etwa die Spielhagen's, oder den raffinirten Inhalt vieler Moderner, zu erregen. Der ruhig geknüpfte historische Roman oder die behagliche Historie haben mir, des Abends beim Hinlegen, und so oft ich wiederholt Nachts wieder aufgestört wurde, zum ruhigen geistigen Gleichgewicht, das wieder eine Zeit des Schlafes ermöglichte, verholfen. Ich halte es für werthvoll, das Jedem zu sagen, der es nöthig hat. Ich habe durch sämmtliche Werke Scott's und bis in den 7. Band Weber's hinein dieser bedurft und sie jede Nacht dafür gepriesen, wenn ich rasch mit dem Ausbläser (eine gebogene Röhre mit Gummiballon, die man braucht, um, ohne sich wieder aufzustören, die Lampe zu löschen) mir den Moment des Einschlafens sicherte. Seit 1—2 Jahren liegen die Blätter während der Nacht nur, höchst selten benutzt, neben mir.

Inzwischen hatte im Herbst 1889 Herr Prof. Kußmaul noch einmal die Güte, auf Grund einer Untersuchung meines Unterleibs zu bestätigen, daß bei dem Fehlen jeder umschriebenen oder allgemeinen Auftreibung von einer Darmverengerung keine Rede sein könne, und billigte zugleich meine Absicht, durch Spülungen des Dickdarms dem abnormen Zustand dieses Organes entgegenzuwirken, unter gleichzeitiger Verwendung von Wismuth, das ich indeß erst später mit der Verwendung größerer Massen von Bismuthum salicylic. nach Solger mit merklicherem Erfolg gegen die Diarrhöe zur Anwendung brachte. Auch etwas Milch verwandte ich wenigstens im Cacao und als Brei auf seinen Rath bei meiner Diät wieder. So brachte ich, mit Beginn des Winters in meine Thätigkeit zurückgekehrt, diesen wenigstens ohne sichtliche Weiterverschlimmerung zu. Nächtliche warme Prießnitz-Umschläge um den Leib erwiesen sich einigermaßen schmerzlindernd. Dower'sche Pulver, Opiumpillen, Höllensteinpillen, Kohlenpulver wurden gegen Blähung, Schmerz und Diarrhöe erfolglos versucht. Auch länger wiederholte Versuche mit Heidelbeerabkochung Abends brachte mir, im Gegensatz zur gewöhnlichen Wirkung bei Andern, nur eine vermehrte Diarrhöe, so daß oft der dünne schwarze Heidelbeerstuhl nach 12 Stunden neben gutgeformten anderen Massen

zum Vorschein kam. Nur die energische Wismuthcur (drei- bis viermal täglich 0,3—0,6) neben den Darmspülungen (alle 2—3—4 Tage eine Dickdarmausspülung 1—1½ l 6%oiger Kochsalzlösung) brachte es dahin, daß die weichen und diarrhoischen wieder festeren und geformteren Stuhlgängen wichen. Sobald so wieder die Möglichkeit einer besseren Darmverdauung und Darmresorption hergestellt war, stieg bei genügender Nahrungszufuhr nun auch das Körpergewicht wieder bis auf 78,5—79 kg im Mai 1890. Die Beschwerden blieben indeß, wenn auch ein wenig gemildert, die gleichen.

Schließlich ging ich infolge der im letzten halben Jahr mich stärker strapazirenden Bearbeitung der Neuauflage eines Buches wieder in Befinden und Ernährung etwas zurück und deßhalb zu einem längeren Erholungsaufenthalt nach dem dafür prächtig gelegenen Urach in der Rauhen Alb. Hier controlirte ich mit Hülfe meines Freundes Oberamtsarzt Dr. Camerer meine Ernährung genauer und setzte, da Kostuntersuchungen eine ausreichende Fettresorption (welcher ich mißtraut hatte) ergaben, 250—350 g süßen Rahm per Tag zu der oben S. 7 angegebenen Diät. Dieselbe enthielt danach 130—134 g Eiweiß, 102—104 g Fett, 264—290 g Kohlenhydrate, darin ca. 2600 Calorieen[1]). Genaue Untersuchung ergab, daß von den festen Stoffen der Nahrung nur 6—7% unverdaut wieder entleert wurden. Von den genossenen 130 g Eiweiß konnten 120 g als verdaut und in den Körper aufgenommen angesehen werden. Demnach fanden sich auch im Urin im Mittel von 6 Tagen 37 g Harnstoff per Tag, welcher 114,7 g resorbirtem Eiweiß entsprach. Die hierbei gegen die 120 g fehlenden 5 g konnten als (durch die obenerwähnten Zersetzungen) im Darm zu Grunde gegangen oder im Körperfleisch angesetzt gelten.

Danach schien ich also Eiweiß sehr befriedigend zu verdauen und Fleisch und Eier sonach vorzugsweise für meine Ernährung geeignet zu sein. Da ich aber immer noch meine Beschwerden hatte, und da die berechneten 2600 Calorieen für eine leichte Beschäftigung nicht erforderlich schienen, so setzten wir fest, daß die Nahrungszufuhr

---

[1]) = Wärmeeinheiten, die beim Verbrennen dieser Nährstoffe im Körper dem letzteren zu nutz kommen.

nöthigenfalls zur Erleichterung der Verdauung auf 2400 Calorieen herabgesetzt werden könne.

Im Anfang des Winters war ich indeß genöthigt, vorübergehend schon einmal noch mehr, zu ganz leichter Diät zurückzugehen, als unversehens eine mehrtägige Gelbsucht sich einstellte und mir auch zum ersten Mal den Verdacht nahe brachte, daß doch mein Magen auch nicht völlig unbetheiligt sei. Die Sache ging aber bald vorbei, und ich verbrachte bei meiner früheren Diät den Winter mit nicht merklich schlechterem Befinden, als seither, obwohl ich wieder etwas Theilnahme am Gesellschaftsleben riskirte. Im Frühjahr hatte ich aber trotz der rechnungsmäßig genügenden Nahrungsaufnahme wieder mit einem Male merklich an Gewicht abgenommen, und dann entstand ohne jeden äußeren Anlaß ein so heftiger Darmcatarrh mit schließlicher Steigerung zu schleimig-blutigen Entleerungen, daß man fast meine Ruhr wiedergekommen hätte glauben können, wenn nicht ein Jahrzehnt schon darüber spurlos wäre hingegangen gewesen und überhaupt seit diesem Jahrzehnt schon die Ruhr, epidemisch und vereinzelt, in Hagenau dauernd verschwunden gewesen wäre.

Da nun auch die zuletzt anscheinend so zweckmäßig ausgeklügelte Diät und die erst so wirksame Wismuthbehandlung versagt hatte, mein Körpergewicht dabei außerdem rapide bis unter 72 kg gesunken war, so schien ich vor dem Bankerott zu stehen, dem ich zunächst auswich, indem ich mich ins Bett legte und hungerte. An Stelle meiner nun zunächst eingeführten Brühdiät setzte mir das energische Zureden von Prof. Kassowitz, der gelegentlich einer Correspondenz sein altes freundschaftliches Interesse dies Mal auch meiner Person widmete, eine reine Milchdiät, für die er entgegen meinem Vorurtheil, keine Milch zu vertragen, die Garantie übernahm. Der Erfolg gab ihm Recht, indem bei Milch und dann hinzukommenden feinen Mehlspeisen der Darmcatarrh zur Besserung, indeß, als nun größere Mengen Eier und leichtes Fleisch zugefügt wurden, doch nicht in Ordnung kam.

Ich beschloß im Juli in eine Specialanstalt für Magendarmkranke zu gehen und zwar — zugleich meinem alten Heimweh nach den Alpen folgend — in die alte Wiel'sche, jetzt von Dr. Jneichen geführte in Zürich. Der consequenten praktischen Methodik dieses Collegen verdanke ich den endgültigen Wendepunkt in meinem Ge-

schick. Auf meine wieder zum Vorschein gebrachte Legende, daß es mir wohl nur im Darm fehle, erwiderte er, daß er stets die Gepflogenheit habe, den Verdauungsschlauch vom Magen ab in Untersuchung zu nehmen und dabei in letzterem oft die unerwartetsten Dinge gefunden habe, wo auch nur von Darmleiden die Rede gewesen sei. Auf den Vorschlag, es bei mir ebenso zu machen, ging ich natürlich bereitwillig, wenn auch etwas zweifelnd, ein. Zu meinem Erstaunen fand sich nun als sehr ausdrucksvolles Zeichen einer stärkeren Magenerkrankung ein völliger und anhaltender Mangel an freier Salzsäure in meinem Magensaft nach jeder Art von Probemahlzeiten, dabei allerdings kein Zeichen von stärkerem Catarrh und wegen schneller Entleerung des Magens keine Zeichen von abnormen Gährungen in demselben. Das klärte rückwärts über das seither Beobachtete sehr gut auf, das Fehlen von vorwiegenden Beschwerden in dem sich seines Inhalts ziemlich rasch entledigenden Magen, das um so stärkere Auftreten von Beschwerden in den Därmen, denen dieser ganze Inhalt aufgeladen wurde und zwar in schlecht für die Resorption, um so mehr wegen Mangel an (der desinficirenden) Salzsäure für die Zersetzung geeignetem Zustande. Noch schlimmer war dies geworden dadurch, daß meine Darmerkrankung die in solchen Fällen sonst vicariirende Darmverdauung nicht mehr kräftig und normal zu Stande kommen ließ. Daher das vermehrte Rumoren in meinen Därmen, die Koliken, Blähungen einige Stunden nach den Mahlzeiten. So wurde es endlich klar, daß es eine Irreführung war zu glauben, Eiweißnahrung sei mir besonders zuträglich, weil im vorigen Sommer noch eine kräftige Eiweißresorption bei mir nachweisbar gewesen war. Dieselbe war eben damals in meinem mit Hülfe des Wismuths verhältnißmäßig zersetzungsfrei gehaltenen Darm zu Stande gekommen, aber doch offenbar mit Mühe; und im darauffolgenden Winter hatte dieser überanstrengte Mechanismus nach und nach versagt. Ich war allmählich in meiner Ernährung zurückgegangen, und am Ende hatte die Ueberreizung und Zersetzung im Darm zu dem schon geschilderten Ausbruch heftiger Darmentzündung, zu dem damit verbundenen völligen Bankerott meiner Körperökonomie geführt.

Ich wurde nun auf eine fleischfreie Diät gesetzt, etwa wie die später angegebene Diät IV, aber Anfangs ohne die Milch und auch

eine Anzahl feinerer Mehlspeisen, Zwieback &c., die jetzt in unserer Diät IV enthalten sind, und war zum zweiten Mal erstaunt, wie sich trotz größeren Mengen von Obst- und grünen Erbsenbreien, selbst hie und da Bohnen, meine seitherige Neigung zu Diarrhöe in solche zu Verstopfung umwandelte. Natürlich dauerten die Beschwerden meines kranken Darmes noch kräftig fort und kehrte auch hie und da Neigung zur Diarrhöe wieder. Gegen diese eingewurzelten Darmcatarrhe lernte ich des Weiteren eine von Dr. Ineichen ausgebildete Methode gründlicherer Darmausspülungen kennen. Hiebei zeigte sich die Schwere meiner alten Darmerkrankung in mächtigen Schleimmassen, die schließlich aus dem entleerten Darm noch gespült wurden, und die sich erst im Lauf der Jahre mit eintretender Besserung nach und nach verminderten. Diese Spülungen vollendeten auch meine Beruhigung darüber, daß keinerlei erheblicher Grad von Dickdarmverengerung bei mir bestehen könne. Schon meine früheren Darmspülungen, bei denen ich beliebig viel Wasser leicht einführen konnte, konnten mir dies belegen, da ich anderweitig erfahren habe, daß alle wirklichen Dickdarmverengerungen durch Krebse &c. nur eine je nach dem Sitz beschränkte Menge Wasser einlassen, indem sie selbst und die vor ihnen gestauten Kothmassen ein unüberwindliches Hinderniß bilden. Dr. Ineichen hatte nun die Methode, nach Entleerung des Darms, welche der Patient durch wiederholte Einläufe selbst hatte bewirken müssen, eine lange und dicke weiche Sonde unter fortwährendem Flüssigkeitszufluß ($^1/_2$ %ige Tannin-, Ichthyollösung) in Seitenlage hoch in den Darm hinauf und damit seine Flüssigkeiten dahin zu führen. Dies gelang nun auch bei mir ganz anstandslos, während das Mißlingen eines ähnlichen Experiments $2^1/_2$ Jahre vorher den Grund zu einem großen Theil meiner Besorgnisse gelegt hatte. Daß man bloß zu Behandlungszwecken in der Regel gleich genügende Ergebnisse ohne diese Rohreinführung in einer für Jeden ausführbaren und weniger belästigenden Weise erreichen kann, habe ich später ausreichend erprobt und mein jetziges Verfahren ist nachher S. 51 beschrieben.

Wenn nun meine neue Diät auch meine Diarrhöe deutlich, mein Befinden etwas verbesserte, so erfüllte sie doch in fünf bis sechs Wochen nicht den Zweck, wieder Absonderung freier Salzsäure bei

mir herzustellen, brachte mich hingegen im Körpergewicht durch ihren ungenügenden Eiweißgehalt noch weiter bis auf 70,5 kg herab. Die entsprechende in diesem Buch angegebene Diät (IV) ist gehaltvoller und vermag sogar, wie wir später erfahren, gute Zunahme bei ähnlichen Patienten zu bewirken. Auch als in Zürich Milch, bezw. Kefir, zu meiner Diät gesetzt wurde, kam die Abnahme zum Stillstand und das Gewicht blieb wenigstens stehen. Vor meiner Heimkehr nach sechs Wochen verabredete ich mit Dr. Ineichen eine Diät, die jetzt Mittags Fleisch unter Beifügung von Salzsäure, Morgens Milch und Rahmgemenge, Abends Breie und Mehlspeisen enthielt.

In einem längeren Landaufenthalt nun damit beschäftigt, in dieser Weise wieder meine Ernährung zu verbessern, mag ich wohl, ohne rechtes Maß über die Nahrungsgröße, öfters zu viel gethan haben und verschlimmerte hie und da wieder mein Befinden. Ich erkannte sonach als Grundbedingung einer rationellen diätetischen Behandlung: eine solche Tagesnahrung zu construiren, die eben dem Nahrungsbedürfniß genügte, d. i. sowohl die erforderlichen Mengen von Calorieen, als auch das nöthige Eiweiß neben genügenden Kohlenhydraten und Fettmengen enthielt; des ferneren dafür eine angenehme Speisezusammensetzung am Tag und eine genügende Abwechslung für die Woche zu finden. Dafür waren nun, außer generellen Vorschriften, gar keine Anhaltspunkte in der Literatur enthalten, fast noch weniger über Nährwerthberechnung tischfertiger Speisen. Ich mußte mir deßhalb für die letzte erst die Methode der Berechnung aller Kochzusätze für eine Portion schaffen und dann meine Tagesnahrung aneinanderpassen. Ich habe, wenn es gerade schlecht glückte, auch die Küchenoperationen nicht so glatt gingen, manchmal fast ganze Tage zugebracht, um darüber klar zu werden, was ich am Tage essen wollte. Damals habe ich mir vorgenommen, daß, wenn die Sache gut ausginge, ich die Arbeit auch für andere Leidende gethan haben und herausgeben wolle, um ihr Leiden wenigstens in dem Punkte zu erleichtern, der mir und den, um die später folgenden „Diäten" hochverdienten, weiblichen Glieder meines Hauses noch so viel verdrießliche Arbeit machte. So wurde in der Praxis eigenen Leidens im Sommer 1891 dies Buch begonnen. Ich zimmerte mir aus vielen, zum

Theil wieder verworfenen Baustücken die Diät V, und dann in den nächsten Jahren, als es besser und ich nach mancherlei Dingen aus gesunden Tagen begehrlicher wurde, Diät VI, jede mit ihren Abwechslungen zurecht. Als ersten Lohn für meine Mühe erzielte ich ein langsames Heben meines Körpergewichtes im September auf 71,5, im October auf 71,9, im November auf 72,9 kg, unter steter Mitbehandlung mit Salzsäure und — wöchentlich einmal gemachter — Darmspülung (s. S. 51), nacheinander mit Wasser, Salzwasser und zuletzt folgendem 0,5—0,1%igem Tannineinlauf. Die Tanninmenge ließ ich abnehmen mit dem Grad des Darmcatarrhs (Diarrhöen, Schleimbildung), aber auch jetzt noch muß ich sie ausnahmsweise zu 0,1—0,3 % wieder beifügen.

Salzsäure (Acid. mur. dilut.) nahm ich im Anfang an Fleischtagen 28, an fleischfreien Tagen 14 Tropfen; eine energischere Wendung zum Bessern aber erfuhren alle meine Beschwerden vom September 1892 ab, wo ich eine gewaltige Steigerung hierin eintreten ließ auf 120, bezw. 84 Tropfen (jetzt statt deren die Hälfte der doppelt so starken concentrirten Säure), nachdem ich von Juli ab schon 60 und 42 genommen hatte. Daß damit noch kein Ueberschuß von Salzsäure im Magen erzielt wird, haben mir wiederholte Untersuchungen gezeigt, vielleicht könnte man nützlich noch weiter in der Menge gehen. Schaden hat sie mir in langen Jahren noch keinen gethan, eine nähere Untersuchung hierüber werde ich noch erwähnen. Von weiteren Mitteln habe ich Wismuth als regelmäßiges Mittel gegen meine Diarrhöe nur noch Ende 1891 abnehmend zu 2—1—0,33 g per Tag genommen, seitdem nur noch selten und ausnahmsweise, wenn einmal ein nicht schnell wieder verschwindender Darmcatarrh auftritt, drei bis sechs Tage lang; zuletzt auch wieder das salpetersaure an Stelle des in seiner Construction etwas unzuverlässigeren salicylsauren. Vielleicht wird letzteres auch durch Salzsäure im Magen zersetzt und verdient noch deßhalb Bedenken.

Im Jahre 1892 habe ich längere Versuche mit Ichthyol und Condurango-Elixir ohne Erfolg für Besserung meiner Magenthätigkeit gemacht.

Herbst 1891 wieder in meinen Wirkungskreis zurückgekehrt, habe ich mich natürlich mit Eifer auf die mir so nützlich gewesene locale Magenbehandlung geworfen, unterstützt von meinem ehemaligen

Assistenten und jetzigen Mitarbeiter, dem unter Riegel gut vorgebildeten Dr. Langermann, der mir durch ausgedehnte Untersuchungen [1]) unsere Methodik für Diagnose und Behandlung feststellen half, besonders an der Hand des grundlegenden Ewald'schen Handbuchs, der trefflichen Anleitungen für die Praxis von Boas und Rosenheim, sowie der theoretischen Monographie von Hayem und Winter. Nach der Methode des letzteren erkannte ich nun, daß mir nicht bloß die freie Salzsäure, sondern auch die Salzsäureproduction so gut wie ganz fehle, bis auf vielleicht 15—18—20 mg, bei einem Deficit von 95—120 mg in 100 ccm Saft, aber erhaltener Pepsinverdauung (Eiweißscheibe in 1—3 Stunden gelöst) und Labwirkung. Herr Winter, der von Paris aus einmal bei uns war, fand die gleichen Verhältnisse. Deßhalb entschloß ich mich zu den früher schon angegebenen viel höheren Salzsäuredosen zu meinem ausgesprochenen Vortheil.

Obwohl sich hierbei wieder stets herausstellte, daß mein Magen sich sehr schnell entleerte, so daß ich ihn 45—50 Minuten nach dem Probefrühstück schon aushebern mußte, um noch etwas Inhalt zu bekommen, also eine künstliche Reinigung des Magens von Speiseresten nicht nöthig war, versuchte ich doch längere Zeit mit Salzwasserspülungen auf die Magenschleimhaut einzuwirken. Ich hatte bei nicht ganz kleinen Kindern durch solche die auch da mehrmals fehlende Salzsäure wiederkommen sehen. Bei mir versagte auch dieses Mittel, aber es führte wiederholt trotz aller Vorsicht zu einem vorher schon einmal erlebten unerwünschten Zufalle, daß nämlich ein Stückchen Magenschleimhaut in dem Auge der Sonde hängen blieb und unter leichter Blutung mit herauskam. Ich schloß daraus auf lockere Schwellung und Faltung der Schleimhaut meines Magens, die sich so leicht anlegte, daß von allen unseren Patienten nur gerade bei mir dies und zwar so oft passirte, daß ich auf die Spülung außer in einem vereinzelten Nothfall ganz verzichten mußte. Ein Drücken und Aufstoßen zersetzten Inhalts nach einer durch mehrere aufeinander folgende Mahlzeiten bewirkten Ueberladung wurde vor mehreren Jahren noch einmal damit prompt beseitigt, aber seit zwei bis drei Jahren hatte ich eine Spülung nicht mehr nöthig. Das Abreißen der Schleim-

---

[1]) Veröffentlicht in Virchow's Archiv. Bd. 128. 1892.

C. Kochbuch.

(Kochrecepte mit Nährwerthberechnung.)

D. Krankengeschichten.

B. Diätetischer Theil.

C. Kochbuch.

(Kochrecepte mit Nährwerthberechnung.)

D. Krankengeschichten.

B. **Diätetischer Theil.**

C. Kochbuch.

(Kochrecepte mit Nährwerthberechnung.)

D. Krankengeschichten.

Meine Krankengeschichte

als Einleitung und Trost für Mitleidende.

Von

Dr. Biedert.

Aus eigenem Mißgeschick für sich zu lernen und Andere zu belehren, das scheint für den Menschen die Bestimmung des Unglücks in der Welt zu sein und wandelt es ihm zum Heil — wenigstens dem, der in Allem das Gute zu finden weiß, dem Optimisten. Gelingt es auf diese Weise gar, den gewöhnlich zum Gegentheil geneigten Magen- und Darmleidenden für den Optimismus zu gewinnen, so ist ein kräftiger Schritt zur Genesung gethan. Zunächst zum eigenen Lernen ist der Inhalt dieses Buches geschaffen worden, zur Belehrung Anderer, hatte ich mir gelobt, solle bei gutem Erfolg das Buch selbst werden. Die nun folgende Erzählung wird über die erste Entstehung und Begründung dessen, was das Buch bringt, aufklären und zugleich geeignet sein, in dem Leser, für den es bestimmt ist, die erwünschte hoffnungsfreudige Stimmung zu erwecken, aus der er den Muth und die Beharrlichkeit schöpft für den Willen, wieder gesund zu werden.

Ein empfindlicher Magen und Darm ist vielleicht bei mir ein Erbstück, meine Mutter und andere Familienglieder laborirten daran, und ich vertrug Bier und sonst Mancherlei von Jugend auf nicht

recht. Im Jahre 1881 wurde ich während einer in Hagenau herrschenden heftigen Epidemie von einer sehr schweren Dysenterie (Ruhr) befallen, von der lange ein empfindlicher Reizzustand in den unteren Darmtheilen zurückblieb. Allmählich indeß erholte sich meine Verdauung, so daß ich sogar dick zu werden anfing, was ich mir vorher nie hatte nachsagen können. Die zu keiner Zeit ganz geschwundene Empfindlichkeit meines Darmcanals aber äußerte sich im Jahr 1885 bei einer Reise im Tyrol und Engadin doch so stark, daß ich zwischen den schäumenden bayrischen Seideln, deren sich meine Landsleute in Pontresina freuten, mich mit dem einheimischen Iva-Bitter zur Noth bei passablem Befinden und guter Steigkraft erhalten mußte. In 1888 war schon das ganze Jahr trotz längerem vorsichtigen Verhalten durch derangirte Unterleibszustände gestört und die Verfügung über meinen Körper so beeinträchtigt, daß ich bei einer Sommerreise nach Partenkirchen die mit einem Freund geplante Besteigung der Zugspitze aufgab und mit meinen Damen mich auf den leichteren Krottenkopf beschränkte. Im Herbst auf der Kölner Naturforscherversammlung fiel Bekannten, die mich seit Jahresfrist nicht gesehen, mein schlechtes Aussehen auf, und ihre Fragen machten mich auf das Ernstlichere meines Unwohlseins und die Nothwendigkeit, meinen Körperkräften mehr Rücksicht zu Theil werden zu lassen, aufmerksam.

Ich konnte mir nun nicht verhehlen, daß außer den schon erwähnten greifbaren Störungen, die vielleicht von einem ererbten Fehler, jedenfalls aber von der früher überstandenen schweren Darmerkrankung herrührten, schwere nervöse Alterationen an dem Zustand ihr Theil der Schuld hatten — Alterationen, die hauptsächlich in Ueberanstrengungen und Unregelmäßigkeit der täglichen Lebens- und Speiseordnung begründet waren, herrührend aus Jahre hindurch überhandnehmender ärztlicher und dann noch einmal in besonders schwerem Wurf eines Jahres hinzugekommener literarischer Thätigkeit. Eine vernünftigere Eintheilung hierin mit besser geregelter Ernährung, zugleich eine auf periodische Entleerung des Dickdarms gerichtete Behandlung (milde Abführmittel in bestimmten Zwischenräumen), schienen auch eine erfreuliche Wendung herbeizuführen — als eine außergewöhnliche sanitätspolizeiliche Thätigkeit bei einer fast alle Schulkinder befallenden ansteckenden Augenentzündung an mich als

Kreisarzt und anschließend daran eine in der Stadt und im Spital verbreitete Blatternepidemie, welche Assistenten, Schwestern, Wärter mit befiel, an mich in dieser und der Eigenschaft als Spitalarzt unausweichliche Anforderungen stellten, nach welchen im Frühjahr 1889 die Krankheitserscheinungen einen bedrohlichen und nachhaltigen Höhepunkt erreichten.

Der Magen hatte in all' den Jahren sich nur selten einmal nach gröberen Diätfehlern durch Uebelkeit, ein= oder zweimal auch durch Erbrechen, eher schon einmal durch Drücken bemerklich gemacht, in der Regel aber gab er so wenig zu Klagen Anlaß, und mein Appetit war stets so trefflich, daß ich ihn für das beste Organ meines Unterleibs hielt. Auch jetzt war der Sitz der vordringlichsten Beschwerden tiefer, von der Mitte des Leibes, den Dünndärmen ab beginnend, wo Unbehagen, Gurren, Kolikschmerzen allmählich fast unaufhörlich Tag und Nacht mich plagten. Zeitweise erhob sich das zu heftigen Leibschmerzen, einige Zeit nach jeder Nahrungsaufnahme wurde Alles zu einer beträchtlichen Höhe gesteigert, und schon ein wenig kaltes Getränk konnte es in empfindlicher Weise hervorrufen. Es gab Gefühle von Kneifen und Leibschneiden, wie etwa einige Zeit vor einer beginnenden Diarrhöe; man fühlte gesteigerte Bewegungen durch die ganze Länge des Darms von oben bis unten in empfindlicher Weise; das Empfindlichste aber war dann die Erfolglosigkeit, das Innehalten wie vor einem plötzlichen Hinderniß. Es war dies ein sehr unheimliches Gefühl, auf dessen bald zu erwähnende fatale Deutung noch andere Erscheinungen hinwirkten, das aber später sich verhältnißmäßig unschuldig aufklärte als Ansammlung des in dem trägen unteren Darmende (Dickdarm) sich eindickenden Kothes, dessen Thätigkeit wohl auch noch durch leichtere Verwachsungen oder Narbenbildungen von der Ruhr her beeinträchtigt war. Indeß kommen sonst auch ohne solchen Vorausgang derartige Trägheiten mit ähnlichen Erscheinungen in diesen Darmabschnitten vor, und mögen sonach wohl auch viele Kranke, die nie an Ruhr gelitten haben, ähnliche Beschwerden haben, wenn auch wohl selten in gleich quälender Weise. Ich kann wohl, um dies gleich hier vollständig mitzutheilen und für die nächsten Jahre vorauszunehmen, sagen, daß ich Jahre lang, von Anfang 1889 bis Ende 1891, wo ich von einer allmäh=

lichen Besserung zu berichten haben werde, Tag und Nacht keine von diesen quälenden Empfindungen freie Stunde, deßhalb Nachts kaum eine Stunde ruhigen Schlafs hatte, während am Tag einige Zeit nach den Mahlzeiten je nach der Stärke dieser Alles zu einer schwer erträglichen Höhe sich erhob. Gehen brachte mir meist Erleichterung, während Fahren die Beschwerden stark vermehrte, liegen konnte ich Jahre lang nur mit angezogenen Beinen. Eine höchst unbequeme Zugabe war während dieser Zeit eine unendliche Gasentwicklung in den Därmen, die in fortwährend gehenden Blähungen sich äußerte — gemildert nur durch die mir damals fast unerklärliche Thatsache, daß diese Gase absolut geruchlos waren. Gegenüber dem Umstand, daß dies auch zu Zeiten einer vorwiegenden Eiweißnahrung der Fall war, deren Zersetzung sonst das Gegentheil erwarten läßt, und daß, wie sich später herausstellte, es sich bei mir um einen Zustand handelte, bei dem gerade in dem Eiweiß der Nahrung die meisten abnormen Zersetzungen anzunehmen waren, mußte man daraus auf verhältnißmäßig ungewöhnliche Vorgänge im Darm schließen, welchen diese Gasbildung entsprang. Erst neuere landwirthschaftliche Versuche, wonach anscheinend im Thierdarm Bakterien vorkommen, welche das Eiweiß vollständig bis zur Abspaltung reinen Stickstoffs zu zersetzen vermögen und in meinem Fall Aehnliches vermuthen lassen, bringen ein nachträgliches Licht in die Sache. Damals fügte das Dunkel hierin noch das Räthselhafte zu dem bedrohlichen Anschein des ganzen Zustandes; in letzterem Sinn kamen hinzu Unregelmäßigkeiten des Stuhlgangs und besonders an halb diarrhoische Stühle sich anschließende Schmerzen, die bis in den Mastdarm und After ausstrahlten und durch Druck in demselben und zwangartige Schmerzen, sowie zutretenden Urindrang an den Zustand bei oder unmittelbar nach Ablauf des acuten Stadiums der Dysenterie (Ruhr) erinnerten. Wirkliche Diarrhöe trat Anfangs nur selten ein und auch später sehr selten mehr als einmal im Tag, nämlich Morgens, wo meistens weiche Entleerungen mit harten Brocken gemischt kamen oder diesen nachfolgten. Die früher bei mir regelmäßige Mittagsentleerung blieb dann in der Regel ganz aus, wurde aber in unangenehmster Weise durch stundenlange Kolikschmerzen und oft heftigen Stuhldrang vertreten, der aber ohne Ergebniß blieb und nach vergeblichen An-

strengungen in qualvolle neuralgische Mastdarmschmerzen überging, so daß ich schließlich lange Zeit möglichst unterließ, dem Drange nachzugeben. Nicht minder waren die letzten Stunden gegen Morgen peinigend, in denen lebhafte Koliken, welche die regelmäßig kommende Morgenentleerung vorbereiteten, den spärlichen Schlaf früh wieder unterbrachen. Der Stuhl selbst wies vielfach, wie schon bemerkt, kürzere harte Brocken neben Weichem, hie und da auch längere aus mehreren Stücken bestehende oder auch aus einzelnen Knoten zusammengesetzte auf, diese auch manchmal etwas platt, wie das Darmgeschwülsten (z. B. Krebs) zugeschrieben wird; endlich mischten sich sehr dünngeformte, entweder weichere oder aus weniger Masse bestehende Formen darunter, mit zum Theil ganz geringem Durchmesser, sog. Bleistiftkoth, wie er in Lehrbüchern als zu Darmverengerung (Darmkrebs) gehörig beschrieben wird. Ich erwähne das so ausführlich, weil das sehr zur Beunruhigung der Kranken führen kann, die daran geknüpften Behauptungen aber unsinnig sind und auf mangelhafter Beobachtung beruhen, wenn daraus mehr als die Möglichkeit einer Geschwulst oder Verengerung geschlossen wird. Daß das Alles höchst unschuldige Folgen einer zu Wechsel von harter und weicherer Entleerung führenden Darmträgheit sein können, zu deren Bildung die natürlichen oder narbigen Ausbuchtungen des Dickdarms einerseits, die Ringmuskeln am unteren Ende des Darms andererseits führen, hat der beruhigende Weiterverlauf bei mir gezeigt. Allerdings viel später! Damals flößten diese Wahrnehmungen, zu denen auch hie und da etwas Blutabgänge mit harten Stühlen oder auch, bei erfolglosen Versuchen, manchmal mäßige Schleimabgänge kamen, die Besorgniß ein, daß, wenn nicht ein beginnender Krebs, mindestens eine der von Kümell beschriebenen, zu recht üblen Folgen führenden Dickdarmverengerungen nach Ruhr vorliegen könne. Eine Untersuchung durch befreundete Chirurgen schien den Verdacht insofern zu bestätigen, als elastische Darmsonden selbst unter Wassereinfluß nicht höher als ca. 13 cm eingebracht werden konnten. Es schien also hier eine mit dem Finger nicht mehr erreichbare ziemlich enge Stelle vorhanden; auch Kümell selbst hielt dies nach den vorstehend geschilderten Umständen für fast sicher und hatte die Freundlichkeit, mir eine nähere Untersuchung und Be-

handlung in Hamburg anzubieten. Vorher mußte eine gelegentlich obiger Untersuchung festgestellte Afterfissur (eine ziemlich große wohl noch von der Ruhr herrührende Schrunde am After) beseitigt werden, was der freundlichen Hülfe meiner Collegen Professoren E. und F. Fischer in Straßburg mittels Durchschneidung des Schließmuskels und Ausbrennen der Fissur radical gelang. Die daran geknüpfte Hoffnung, daß die, vielleicht nur reflectorisch hiervon herrührenden, Beschwerden danach allmählich sich verlieren würden, ging indeß leider nicht in Erfüllung, ich aber ging zwei bis drei Monate später nach definitiver Heilung Ende Juli 1889 nach Hamburg. Hier bei persönlicher Untersuchung kam Kümell von der Idee einer Verengerung bald zurück und schloß sie wenigstens für die der Sondirung zugänglichen Theile geradezu aus.

Inzwischen hatte ich in meiner im Frühjahr noch guten Ernährung beträchtlich gelitten, schon nach der ersten Operation zu Hause war mein ca. 80 kg mit Kleidern (künftig ist das Gewicht immer auf dieselben Kleider reducirt und unter gleichartigen Verhältnissen bestimmt) betragendes Körpergewicht auf 76 zurückgegangen, ich hatte sehr schlecht und krank ausgesehen. Durch Zusatz von Milch, Zwieback ꝛc. zu einer vorher vorwiegend animalischen Diät hatte jenes sich seiner früheren Höhe genähert. In Hamburg ging es aber trotz gleicher reichlicher Verpflegung wieder zurück unter Bildung massiger weicher Entleerungen, wenn auch nur einmal täglich. Nun sollten Seebäder meine überarbeitete Constitution und Ernährung verbessern! Ich erreichte aber auf Sylt nur einen angenehmen interessanten Aufenthalt und Heilung eines im Gefolge meiner Fissuroperation aufgetretenen hartnäckigen Eczems, dagegen in der zwar trefflichen, aber wieder vorwiegend auf Fleischspeisen eingerichteten Verpflegung meines dortigen Gasthofs weder eine Beseitigung meines nun ausgesprochenen Darmcatarrhes, noch eine Besserung meines Körpergewichtes.

Eine ziemlich fatale Errungenschaft nahm ich noch mit, nämlich die Meinung, daß ich dem seitherigen stärkeren Milchgenuß meine Neigung zur mehr diarrhoischen Entleerung verdanke, welche Meinung anscheinend durch unwillkommene Folgen zeitweiser Versuche mit der in der Sylter Ernährung sonst keine große Rolle spielenden Milch ebenso, wie durch die Ansicht einiger befreundeter Collegen bestätigt

wurde. Als ich mich nun zu ruhigem Aufenthalt bei meinen Eltern und Schwiegereltern wieder nach Süddeutschland zurückzog, ging ich deßhalb zu einer vorsichtigen Bratendiät mit leichten Gemüsen, Eierkaffee, Cacao, Schleimsuppen (Avenacia mit Eigelb), Eiern, Zwieback- und geröstetem Weck über, indem ich anfangs auch von letzteren noch sehr wenig nahm und später erst mehr, sowie etwas süße Gelatine oder ein wenig feinen Pudding zufügte. Mein Gewicht ging dabei noch etwas zurück auf 75 kg, der Stuhlgang wurde nicht besser, Leibschmerz, Nervosität und Schlaflosigkeit blieben die gleichen oder bei besonderen Anläſsen, wie Erkältungen, so auf der stürmischen Ueberfahrt nach Sylt, konnten sich die Schmerzen in den untern Darmabschnitten fast bis zur Unerträglichkeit steigern. Für diese heftigen Anfälle, wie die unaufhörlich wiederkehrenden Beschwerden und die schlaflosen Nächte habe ich mir es nun zur unverbrüchlichen Regel gemacht, schmerzstillende und Schlafmittel nur im äußersten Nothfall zu nehmen, und obwohl ich sie immer bei mir führte, habe ich diesen Fall doch bis ans Ende ausgeschlossen; selbst in jener sehr fatalen Mitternachtsstunde nach der Ankunft in Sylt, wo ich das Morphiumfläschchen schon auf dem Nachttische bereit stehen hatte, genügte ein ½stündiges Abwarten und die beruhigende Nähe des Hülfsmittels, um dieses schließlich entbehrlich zu machen. Ich halte diese Mittheilung für sehr wichtig, weil sie vielleicht manchem weiteren Ruin durch die Zeit-Krankheit des Morphinismus vorbeugen kann.

Auch für die Schlaflosigkeit habe ich schon Manchem und will es hier möglichst Vielen gerathen haben, statt der arzneilichen, für Nerven und Magen zu bedenklichen Mittel zunächst mein erprobtes einer eben interessanten, aber nicht aufregenden Lectüre anzuwenden. Ich verdanke es des guten Walter Scott's sämmtlichen Werken und schließlich der 18bändigen Weber'schen Weltgeschichte[1], daß ich den Anfällen einer von Schmerzen aufgestachelten nervösen Schlaflosigkeit widerstehen konnte, ohne zu den bei der vieljährigen Dauer sicher ruinirenden betäubenden Mitteln zu greifen. Das soll kein Anlaß zum Spott über diese braven Autoren sein, im Gegentheil! Eine langweilige

---

[1]) Aus den ungebundenen Bänden nur immer einige Bogen abgetrennt, um sie leicht halten zu können.

Schreiberei bringt einem gequälten Körper und aufgeregten Geist keinen Schlaf. Sie muß so anregend sein, um die Gedanken und Vorstellungen zu sich hin zu ziehen, ohne indeß sie selbstständig wieder so sehr durch spannende Darstellung, wie etwa die Spielhagen's, oder den raffinirten Inhalt vieler Moderner, zu erregen. Der ruhig geknüpfte historische Roman oder die behagliche Historie haben mir, des Abends beim Hinlegen, und so oft ich wiederholt Nachts wieder aufgestört wurde, zum ruhigen geistigen Gleichgewicht, das wieder eine Zeit des Schlafes ermöglichte, verholfen. Ich halte es für werthvoll, das Jedem zu sagen, der es nöthig hat. Ich habe durch sämmtliche Werke Scott's und bis in den 7. Band Weber's hinein dieser bedurft und sie jede Nacht dafür gepriesen, wenn ich rasch mit dem Ausbläser (eine gebogene Röhre mit Gummiballon, die man braucht, um, ohne sich wieder aufzustören, die Lampe zu löschen) mir den Moment des Einschlafens sicherte. Seit 1—2 Jahren liegen die Blätter während der Nacht nur, höchst selten benutzt, neben mir.

Inzwischen hatte im Herbst 1889 Herr Prof. Kußmaul noch einmal die Güte, auf Grund einer Untersuchung meines Unterleibs zu bestätigen, daß bei dem Fehlen jeder umschriebenen oder allgemeinen Auftreibung von einer Darmverengerung keine Rede sein könne, und billigte zugleich meine Absicht, durch Spülungen des Dickdarms dem abnormen Zustand dieses Organes entgegenzuwirken, unter gleichzeitiger Verwendung von Wismuth, das ich indeß erst später mit der Verwendung größerer Massen von Bismuthum salicylic. nach Solger mit merklicherem Erfolg gegen die Diarrhöe zur Anwendung brachte. Auch etwas Milch verwandte ich wenigstens im Cacao und als Brei auf seinen Rath bei meiner Diät wieder. So brachte ich, mit Beginn des Winters in meine Thätigkeit zurückgekehrt, diesen wenigstens ohne sichtliche Weiterverschlimmerung zu. Nächtliche warme Prießnitz-Umschläge um den Leib erwiesen sich einigermaßen schmerzlindernd. Dower'sche Pulver, Opiumpillen, Höllensteinpillen, Kohlenpulver wurden gegen Blähung, Schmerz und Diarrhöe erfolglos versucht. Auch länger wiederholte Versuche mit Heidelbeerabkochung Abends brachte mir, im Gegensatz zur gewöhnlichen Wirkung bei Andern, nur eine vermehrte Diarrhöe, so daß oft der dünne schwarze Heidelbeerstuhl nach 12 Stunden neben gutgeformten anderen Massen

zum Vorschein kam. Nur die energische Wismuthcur (drei= bis viermal täglich 0,3—0,6) neben den Darmspülungen (alle 2—3—4 Tage eine Dickdarmausspülung 1—1½ l 6⁰/₀₀iger Kochsalzlösung) brachte es dahin, daß die weichen und diarrhoischen wieder festeren und geformteren Stuhlgängen wichen. Sobald so wieder die Möglichkeit einer besseren Darmverdauung und Darmresorption hergestellt war, stieg bei genügender Nahrungszufuhr nun auch das Körpergewicht wieder bis auf 78,5—79 kg im Mai 1890. Die Beschwerden blieben indeß, wenn auch ein wenig gemildert, die gleichen.

Schließlich ging ich infolge der im letzten halben Jahr mich stärker strapazirenden Bearbeitung der Neuauflage eines Buches wieder in Befinden und Ernährung etwas zurück und deßhalb zu einem längeren Erholungsaufenthalt nach dem dafür prächtig gelegenen Urach in der Rauhen Alb. Hier controlirte ich mit Hülfe meines Freundes Oberamtsarzt Dr. Camerer meine Ernährung genauer und setzte, da Kostuntersuchungen eine ausreichende Fettresorption (welcher ich mißtraut hatte) ergaben, 250—350 g süßen Rahm per Tag zu der oben S. 7 angegebenen Diät. Dieselbe enthielt danach 130—134 g Eiweiß, 102—104 g Fett, 264—290 g Kohlenhydrate, darin ca. 2600 Calorieen [1]. Genaue Untersuchung ergab, daß von den festen Stoffen der Nahrung nur 6—7% unverdaut wieder entleert wurden. Von den genossenen 130 g Eiweiß konnten 120 g als verdaut und in den Körper aufgenommen angesehen werden. Demnach fanden sich auch im Urin im Mittel von 6 Tagen 37 g Harnstoff per Tag, welcher 114,7 g resorbirtem Eiweiß entsprach. Die hierbei gegen die 120 g fehlenden 5 g konnten als (durch die obenerwähnten Zersetzungen) im Darm zu Grunde gegangen oder im Körperfleisch angesetzt gelten.

Danach schien ich also Eiweiß sehr befriedigend zu verdauen und Fleisch und Eier sonach vorzugsweise für meine Ernährung geeignet zu sein. Da ich aber immer noch meine Beschwerden hatte, und da die berechneten 2600 Calorieen für eine leichte Beschäftigung nicht erforderlich schienen, so setzten wir fest, daß die Nahrungszufuhr

---

[1]) = Wärmeeinheiten, die beim Verbrennen dieser Nährstoffe im Körper dem letzteren zu nutz kommen.

nöthigenfalls zur Erleichterung der Verdauung auf 2400 Calorieen herabgesetzt werden könne.

Im Anfang des Winters war ich indeß genöthigt, vorübergehend schon einmal noch mehr, zu ganz leichter Diät zurückzugehen, als unversehens eine mehrtägige Gelbsucht sich einstellte und mir auch zum ersten Mal den Verdacht nahe brachte, daß doch mein Magen auch nicht völlig unbetheiligt sei. Die Sache ging aber bald vorbei, und ich verbrachte bei meiner früheren Diät den Winter mit nicht merklich schlechterem Befinden, als seither, obwohl ich wieder etwas Theilnahme am Gesellschaftsleben riskirte. Im Frühjahr hatte ich aber trotz der rechnungsmäßig genügenden Nahrungsaufnahme wieder mit einem Male merklich an Gewicht abgenommen, und dann entstand ohne jeden äußeren Anlaß ein so heftiger Darmcatarrh mit schließlicher Steigerung zu schleimig-blutigen Entleerungen, daß man fast meine Ruhr wiedergekommen hätte glauben können, wenn nicht ein Jahrzehnt schon darüber spurlos wäre hingegangen gewesen und überhaupt seit diesem Jahrzehnt schon die Ruhr, epidemisch und vereinzelt, in Hagenau dauernd verschwunden gewesen wäre.

Da nun auch die zuletzt anscheinend so zweckmäßig ausgeklügelte Diät und die erst so wirksame Wismuthbehandlung versagt hatte, mein Körpergewicht dabei außerdem rapide bis unter 72 kg gesunken war, so schien ich vor dem Bankerott zu stehen, dem ich zunächst auswich, indem ich mich ins Bett legte und hungerte. An Stelle meiner nun zunächst eingeführten Brühdiät setzte mir das energische Zureden von Prof. Kassowitz, der gelegentlich einer Correspondenz sein altes freundschaftliches Interesse dies Mal auch meiner Person widmete, eine reine Milchdiät, für die er entgegen meinem Vorurtheil, keine Milch zu vertragen, die Garantie übernahm. Der Erfolg gab ihm Recht, indem bei Milch und dann hinzukommenden feinen Mehlspeisen der Darmcatarrh zur Besserung, indeß, als nun größere Mengen Eier und leichtes Fleisch zugefügt wurden, doch nicht in Ordnung kam.

Ich beschloß im Juli in eine Specialanstalt für Magendarmkranke zu gehen und zwar — zugleich meinem alten Heimweh nach den Alpen folgend — in die alte Wiel'sche, jetzt von Dr. Ineichen geführte in Zürich. Der consequenten praktischen Methodik dieses Collegen verdanke ich den endgültigen Wendepunkt in meinem Ge-

schick. Auf meine wieder zum Vorschein gebrachte Legende, daß es mir wohl nur im Darm fehle, erwiderte er, daß er stets die Gepflogenheit habe, den Verdauungsschlauch vom Magen ab in Untersuchung zu nehmen und dabei in letzterem oft die unerwartetsten Dinge gefunden habe, wo auch nur von Darmleiden die Rede gewesen sei. Auf den Vorschlag, es bei mir ebenso zu machen, ging ich natürlich bereitwillig, wenn auch etwas zweifelnd, ein. Zu meinem Erstaunen fand sich nun als sehr ausdrucksvolles Zeichen einer stärkeren Magenerkrankung ein völliger und anhaltender Mangel an freier Salzsäure in meinem Magensaft nach jeder Art von Probemahlzeiten, dabei allerdings kein Zeichen von stärkerem Catarrh und wegen schneller Entleerung des Magens keine Zeichen von abnormen Gährungen in demselben. Das klärte rückwärts über das seither Beobachtete sehr gut auf, das Fehlen von vorwiegenden Beschwerden in dem sich seines Inhalts ziemlich rasch entledigenden Magen, das um so stärkere Auftreten von Beschwerden in den Därmen, denen dieser ganze Inhalt aufgeladen wurde und zwar in schlecht für die Resorption, um so mehr wegen Mangel an (der desinficirenden) Salzsäure für die Zersetzung geeignetem Zustande. Noch schlimmer war dies geworden dadurch, daß meine Darmerkrankung die in solchen Fällen sonst vicariirende Darmverdauung nicht mehr kräftig und normal zu Stande kommen ließ. Daher das vermehrte Rumoren in meinen Därmen, die Koliken, Blähungen einige Stunden nach den Mahlzeiten. So wurde es endlich klar, daß es eine Irreführung war zu glauben, Eiweißnahrung sei mir besonders zuträglich, weil im vorigen Sommer noch eine kräftige Eiweißresorption bei mir nachweisbar gewesen war. Dieselbe war eben damals in meinem mit Hülfe des Wismuths verhältnißmäßig zersetzungsfrei gehaltenen Darm zu Stande gekommen, aber doch offenbar mit Mühe; und im darauffolgenden Winter hatte dieser überanstrengte Mechanismus nach und nach versagt. Ich war allmählich in meiner Ernährung zurückgegangen, und am Ende hatte die Ueberreizung und Zersetzung im Darm zu dem schon geschilderten Ausbruch heftiger Darmentzündung, zu dem damit verbundenen völligen Bankerott meiner Körperökonomie geführt.

Ich wurde nun auf eine fleischfreie Diät gesetzt, etwa wie die später angegebene Diät IV, aber Anfangs ohne die Milch und auch

eine Anzahl feinerer Mehlspeisen, Zwieback ꝛc., die jetzt in unserer Diät IV enthalten sind, und war zum zweiten Mal erstaunt, wie sich trotz größeren Mengen von Obst- und grünen Erbsenbreien, selbst hie und da Bohnen, meine seitherige Neigung zu Diarrhöe in solche zu Verstopfung umwandelte. Natürlich dauerten die Beschwerden meines kranken Darmes noch kräftig fort und kehrte auch hie und da Neigung zur Diarrhöe wieder. Gegen diese eingewurzelten Darmcatarrhe lernte ich des Weiteren eine von Dr. Ineichen ausgebildete Methode gründlicherer Darmausspülungen kennen. Hiebei zeigte sich die Schwere meiner alten Darmerkrankung in mächtigen Schleimmassen, die schließlich aus dem entleerten Darm noch gespült wurden, und die sich erst im Lauf der Jahre mit eintretender Besserung nach und nach verminderten. Diese Spülungen vollendeten auch meine Beruhigung darüber, daß keinerlei erheblicher Grad von Dickdarmverengerung bei mir bestehen könne. Schon meine früheren Darmspülungen, bei denen ich beliebig viel Wasser leicht einführen konnte, konnten mir dies belegen, da ich anderweitig erfahren habe, daß alle wirklichen Dickdarmverengerungen durch Krebse ꝛc. nur eine je nach dem Sitz beschränkte Menge Wasser einlassen, indem sie selbst und die vor ihnen gestauten Kothmassen ein unüberwindliches Hinderniß bilden. Dr. Ineichen hatte nun die Methode, nach Entleerung des Darms, welche der Patient durch wiederholte Einläufe selbst hatte bewirken müssen, eine lange und dicke weiche Sonde unter fortwährendem Flüssigkeitszufluß (½ %ige Tannin-, Ichthyollösung) in Seitenlage hoch in den Darm hinauf und damit seine Flüssigkeiten dahin zu führen. Dies gelang nun auch bei mir ganz anstandslos, während das Mißlingen eines ähnlichen Experiments 2½ Jahre vorher den Grund zu einem großen Theil meiner Besorgnisse gelegt hatte. Daß man bloß zu Behandlungszwecken in der Regel gleich genügende Ergebnisse ohne diese Rohreinführung in einer für Jeden ausführbaren und weniger belästigenden Weise erreichen kann, habe ich später ausreichend erprobt und mein jetziges Verfahren ist nachher S. 51 beschrieben.

Wenn nun meine neue Diät auch meine Diarrhöe deutlich, mein Befinden etwas verbesserte, so erfüllte sie doch in fünf bis sechs Wochen nicht den Zweck, wieder Absonderung freier Salzsäure bei

mir herzustellen, brachte mich hingegen im Körpergewicht durch ihren ungenügenden Eiweißgehalt noch weiter bis auf 70,5 kg herab. Die entsprechende in diesem Buch angegebene Diät (IV) ist gehaltvoller und vermag sogar, wie wir später erfahren, gute Zunahme bei ähnlichen Patienten zu bewirken. Auch als in Zürich Milch, bezw. Kefir, zu meiner Diät gesetzt wurde, kam die Abnahme zum Stillstand und das Gewicht blieb wenigstens stehen. Vor meiner Heimkehr nach sechs Wochen verabredete ich mit Dr. Jneichen eine Diät, die jetzt Mittags Fleisch unter Beifügung von Salzsäure, Morgens Milch und Rahmgemenge, Abends Breie und Mehlspeisen enthielt.

In einem längeren Landaufenthalt nun damit beschäftigt, in dieser Weise wieder meine Ernährung zu verbessern, mag ich wohl, ohne rechtes Maß über die Nahrungsgröße, öfters zu viel gethan haben und verschlimmerte hie und da wieder mein Befinden. Ich erkannte sonach als Grundbedingung einer rationellen diätetischen Behandlung: eine solche Tagesnahrung zu construiren, die eben dem Nahrungsbedürfniß genügte, d. i. sowohl die erforderlichen Mengen von Calorieen, als auch das nöthige Eiweiß neben genügenden Kohlenhydraten und Fettmengen enthielt; des ferneren dafür eine angenehme Speisezusammensetzung am Tag und eine genügende Abwechslung für die Woche zu finden. Dafür waren nun, außer generellen Vorschriften, gar keine Anhaltspunkte in der Literatur enthalten, fast noch weniger über Nährwerthberechnung tischfertiger Speisen. Ich mußte mir deßhalb für die letzte erst die Methode der Berechnung aller Kochzusätze für eine Portion schaffen und dann meine Tagesnahrung aneinanderpassen. Ich habe, wenn es gerade schlecht glückte, auch die Küchenoperationen nicht so glatt gingen, manchmal fast ganze Tage zugebracht, um darüber klar zu werden, was ich am Tage essen wollte. Damals habe ich mir vorgenommen, daß, wenn die Sache gut ausginge, ich die Arbeit auch für andere Leidende gethan haben und herausgeben wolle, um ihr Leiden wenigstens in dem Punkte zu erleichtern, der mir und den, um die später folgenden „Diäten" hochverdienten, weiblichen Glieder meines Hauses noch so viel verdrießliche Arbeit machte. So wurde in der Praxis eigenen Leidens im Sommer 1891 dies Buch begonnen. Ich zimmerte mir aus vielen, zum

Theil wieder verworfenen Baustücken die Diät V, und dann in den nächsten Jahren, als es besser und ich nach mancherlei Dingen aus gesunden Tagen begehrlicher wurde, Diät VI, jede mit ihren Abwechslungen zurecht. Als ersten Lohn für meine Mühe erzielte ich ein langsames Heben meines Körpergewichtes im September auf 71,5, im October auf 71,9, im November auf 72,9 kg, unter steter Mitbehandlung mit Salzsäure und — wöchentlich einmal gemachter — Darmspülung (s. S. 51), nacheinander mit Wasser, Salzwasser und zuletzt folgendem 0,5—0,1%igem Tannineinlauf. Die Tanninmenge ließ ich abnehmen mit dem Grad des Darmcatarrhs (Diarrhöen, Schleimbildung), aber auch jetzt noch muß ich sie ausnahmsweise zu 0,1—0,3 % wieder beifügen.

Salzsäure (Acid. mur. dilut.) nahm ich im Anfang an Fleischtagen 28, an fleischfreien Tagen 14 Tropfen; eine energischere Wendung zum Bessern aber erfuhren alle meine Beschwerden vom September 1892 ab, wo ich eine gewaltige Steigerung hierin eintreten ließ auf 120, bezw. 84 Tropfen (jetzt statt deren die Hälfte der doppelt so starken concentrirten Säure), nachdem ich von Juli ab schon 60 und 42 genommen hatte. Daß damit noch kein Ueberschuß von Salzsäure im Magen erzielt wird, haben mir wiederholte Untersuchungen gezeigt, vielleicht könnte man nützlich noch weiter in der Menge gehen. Schaden hat sie mir in langen Jahren noch keinen gethan, eine nähere Untersuchung hierüber werde ich noch erwähnen. Von weiteren Mitteln habe ich Wismuth als regelmäßiges Mittel gegen meine Diarrhöe nur noch Ende 1891 abnehmend zu 2—1—0,33 g per Tag genommen, seitdem nur noch selten und ausnahmsweise, wenn einmal ein nicht schnell wieder verschwindender Darmcatarrh auftritt, drei bis sechs Tage lang; zuletzt auch wieder das salpetersaure an Stelle des in seiner Construction etwas unzuverlässigeren salicylsauren. Vielleicht wird letzteres auch durch Salzsäure im Magen zersetzt und verdient noch deßhalb Bedenken.

Im Jahre 1892 habe ich längere Versuche mit Ichthyol und Condurango-Elixir ohne Erfolg für Besserung meiner Magenthätigkeit gemacht.

Herbst 1891 wieder in meinen Wirkungskreis zurückgekehrt, habe ich mich natürlich mit Eifer auf die mir so nützlich gewesene locale Magenbehandlung geworfen, unterstützt von meinem ehemaligen

Assistenten und jetzigen Mitarbeiter, dem unter Riegel gut vorgebildeten Dr. Langermann, der mir durch ausgedehnte Untersuchungen[1]) unsere Methodik für Diagnose und Behandlung feststellen half, besonders an der Hand des grundlegenden Ewald'schen Handbuchs, der trefflichen Anleitungen für die Praxis von Boas und Rosenheim, sowie der theoretischen Monographie von Hayem und Winter. Nach der Methode des letzteren erkannte ich nun, daß mir nicht bloß die freie Salzsäure, sondern auch die Salzsäureproduction so gut wie ganz fehle, bis auf vielleicht 15—18—20 mg, bei einem Deficit von 95—120 mg in 100 ccm Saft, aber erhaltener Pepsinverdauung (Eiweißscheibe in 1—3 Stunden gelöst) und Labwirkung. Herr Winter, der von Paris aus einmal bei uns war, fand die gleichen Verhältnisse. Deßhalb entschloß ich mich zu den früher schon angegebenen viel höheren Salzsäuredosen zu meinem ausgesprochenen Vortheil.

Obwohl sich hierbei wieder stets herausstellte, daß mein Magen sich sehr schnell entleerte, so daß ich ihn 45—50 Minuten nach dem Probefrühstück schon ausheben mußte, um noch etwas Inhalt zu bekommen, also eine künstliche Reinigung des Magens von Speiseresten nicht nöthig war, versuchte ich doch längere Zeit mit Salzwasserspülungen auf die Magenschleimhaut einzuwirken. Ich hatte bei nicht ganz kleinen Kindern durch solche die auch da mehrmals fehlende Salzsäure wiederkommen sehen. Bei mir versagte auch dieses Mittel, aber es führte wiederholt trotz aller Vorsicht zu einem vorher schon einmal erlebten unerwünschten Zufalle, daß nämlich ein Stückchen Magenschleimhaut in dem Auge der Sonde hängen blieb und unter leichter Blutung mit herauskam. Ich schloß daraus auf lockere Schwellung und Faltung der Schleimhaut meines Magens, die sich so leicht anlegte, daß von allen unseren Patienten nur gerade bei mir dies und zwar so oft passirte, daß ich auf die Spülung außer in einem vereinzelten Nothfall ganz verzichten mußte. Ein Drücken und Aufstoßen zersetzten Inhalts nach einer durch mehrere aufeinander folgende Mahlzeiten bewirkten Ueberladung wurde vor mehreren Jahren noch einmal damit prompt beseitigt, aber seit zwei bis drei Jahren hatte ich eine Spülung nicht mehr nöthig. Das Abreißen der Schleim-

[1]) Veröffentlicht in Virchow's Archiv. Bd. 128. 1892.

Schreiberei bringt einem gequälten Körper und aufgeregten Geist keinen Schlaf. Sie muß so anregend sein, um die Gedanken und Vorstellungen zu sich hin zu ziehen, ohne indeß sie selbstständig wieder so sehr durch spannende Darstellung, wie etwa die Spielhagen's, oder den raffinirten Inhalt vieler Moderner, zu erregen. Der ruhig geknüpfte historische Roman oder die behagliche Historie haben mir, des Abends beim Hinlegen, und so oft ich wiederholt Nachts wieder aufgestört wurde, zum ruhigen geistigen Gleichgewicht, das wieder eine Zeit des Schlafes ermöglichte, verholfen. Ich halte es für werthvoll, das Jedem zu sagen, der es nöthig hat. Ich habe durch sämmtliche Werke Scott's und bis in den 7. Band Weber's hinein dieser bedurft und sie jede Nacht dafür gepriesen, wenn ich rasch mit dem Ausbläser (eine gebogene Röhre mit Gummiballon, die man braucht, um, ohne sich wieder aufzustören, die Lampe zu löschen) mir den Moment des Einschlafens sicherte. Seit 1—2 Jahren liegen die Blätter während der Nacht nur, höchst selten benutzt, neben mir.

Inzwischen hatte im Herbst 1889 Herr Prof. Kußmaul noch einmal die Güte, auf Grund einer Untersuchung meines Unterleibs zu bestätigen, daß bei dem Fehlen jeder umschriebenen oder allgemeinen Auftreibung von einer Darmverengerung keine Rede sein könne, und billigte zugleich meine Absicht, durch Spülungen des Dickdarms dem abnormen Zustand dieses Organes entgegenzuwirken, unter gleichzeitiger Verwendung von Wismuth, das ich indeß erst später mit der Verwendung größerer Massen von Bismuthum salicylic. nach Solger mit merklicherem Erfolg gegen die Diarrhöe zur Anwendung brachte. Auch etwas Milch verwandte ich wenigstens im Cacao und als Brei auf seinen Rath bei meiner Diät wieder. So brachte ich, mit Beginn des Winters in meine Thätigkeit zurückgekehrt, diesen wenigstens ohne sichtliche Weiterverschlimmerung zu. Nächtliche warme Prießnitz-Umschläge um den Leib erwiesen sich einigermaßen schmerzlindernd. Dower'sche Pulver, Opiumpillen, Höllensteinpillen, Kohlenpulver wurden gegen Blähung, Schmerz und Diarrhöe erfolglos versucht. Auch länger wiederholte Versuche mit Heidelbeerabkochung Abends brachte mir, im Gegensatz zur gewöhnlichen Wirkung bei Andern, nur eine vermehrte Diarrhöe, so daß oft der dünne schwarze Heidelbeerstuhl nach 12 Stunden neben gutgeformten anderen Massen

zum Vorschein kam. Nur die energische Wismuthcur (drei= bis viermal täglich 0,3—0,6) neben den Darmspülungen (alle 2—3—4 Tage eine Dickdarmausspülung 1—1½ l 6%₀iger Kochsalzlösung) brachte es dahin, daß die weichen und diarrhoischen wieder festeren und geformteren Stuhlgängen wichen. Sobald so wieder die Möglichkeit einer besseren Darmverdauung und Darmresorption hergestellt war, stieg bei genügender Nahrungszufuhr nun auch das Körpergewicht wieder bis auf 78,5—79 kg im Mai 1890. Die Beschwerden blieben indeß, wenn auch ein wenig gemildert, die gleichen.

Schließlich ging ich infolge der im letzten halben Jahr mich stärker strapazirenden Bearbeitung der Neuauflage eines Buches wieder in Befinden und Ernährung etwas zurück und deßhalb zu einem längeren Erholungsaufenthalt nach dem dafür prächtig gelegenen Urach in der Rauhen Alb. Hier controlirte ich mit Hülfe meines Freundes Oberamtsarzt Dr. Camerer meine Ernährung genauer und setzte, da Kostuntersuchungen eine ausreichende Fettresorption (welcher ich mißtraut hatte) ergaben, 250—350 g süßen Rahm per Tag zu der oben S. 7 angegebenen Diät. Dieselbe enthielt danach 130—134 g Eiweiß, 102—104 g Fett, 264—290 g Kohlenhydrate, darin ca. 2600 Calorieen[1]. Genaue Untersuchung ergab, daß von den festen Stoffen der Nahrung nur 6—7% unverdaut wieder entleert wurden. Von den genossenen 130 g Eiweiß konnten 120 g als verdaut und in den Körper aufgenommen angesehen werden. Demnach fanden sich auch im Urin im Mittel von 6 Tagen 37 g Harnstoff per Tag, welcher 114,7 g resorbirtem Eiweiß entsprach. Die hierbei gegen die 120 g fehlenden 5 g konnten als (durch die obenerwähnten Zersetzungen) im Darm zu Grunde gegangen oder im Körperfleisch angesetzt gelten.

Danach schien ich also Eiweiß sehr befriedigend zu verdauen und Fleisch und Eier sonach vorzugsweise für meine Ernährung geeignet zu sein. Da ich aber immer noch meine Beschwerden hatte, und da die berechneten 2600 Calorieen für eine leichte Beschäftigung nicht erforderlich schienen, so setzten wir fest, daß die Nahrungszufuhr

---

[1]) = Wärmeeinheiten, die beim Verbrennen dieser Nährstoffe im Körper dem letzteren zu nutz kommen.

nöthigenfalls zur Erleichterung der Verdauung auf 2400 Calorieen herabgesetzt werden könne.

Im Anfang des Winters war ich indeß genöthigt, vorübergehend schon einmal noch mehr, zu ganz leichter Diät zurückzugehen, als unversehens eine mehrtägige Gelbsucht sich einstellte und mir auch zum ersten Mal den Verdacht nahe brachte, daß doch mein Magen auch nicht völlig unbetheiligt sei. Die Sache ging aber bald vorbei, und ich verbrachte bei meiner früheren Diät den Winter mit nicht merklich schlechterem Befinden, als seither, obwohl ich wieder etwas Theilnahme am Gesellschaftsleben riskirte. Im Frühjahr hatte ich aber trotz der rechnungsmäßig genügenden Nahrungsaufnahme wieder mit einem Male merklich an Gewicht abgenommen, und dann entstand ohne jeden äußeren Anlaß ein so heftiger Darmcatarrh mit schließlicher Steigerung zu schleimig-blutigen Entleerungen, daß man fast meine Ruhr wiedergekommen hätte glauben können, wenn nicht ein Jahrzehnt schon darüber spurlos wäre hingegangen gewesen und überhaupt seit diesem Jahrzehnt schon die Ruhr, epidemisch und vereinzelt, in Hagenau dauernd verschwunden gewesen wäre.

Da nun auch die zuletzt anscheinend so zweckmäßig ausgeklügelte Diät und die erst so wirksame Wismuthbehandlung versagt hatte, mein Körpergewicht dabei außerdem rapide bis unter 72 kg gesunken war, so schien ich vor dem Bankerott zu stehen, dem ich zunächst auswich, indem ich mich ins Bett legte und hungerte. An Stelle meiner nun zunächst eingeführten Brühdiät setzte mir das energische Zureden von Prof. Kassowitz, der gelegentlich einer Correspondenz sein altes freundschaftliches Interesse dies Mal auch meiner Person widmete, eine reine Milchdiät, für die er entgegen meinem Vorurtheil, keine Milch zu vertragen, die Garantie übernahm. Der Erfolg gab ihm Recht, indem bei Milch und dann hinzukommenden feinen Mehlspeisen der Darmcatarrh zur Besserung, indeß, als nun größere Mengen Eier und leichtes Fleisch zugefügt wurden, doch nicht in Ordnung kam.

Ich beschloß im Juli in eine Specialanstalt für Magendarmkranke zu gehen und zwar — zugleich meinem alten Heimweh nach den Alpen folgend — in die alte Wiel'sche, jetzt von Dr. Zneichen geführte in Zürich. Der consequenten praktischen Methodik dieses Collegen verdanke ich den endgültigen Wendepunkt in meinem Ge-

schick. Auf meine wieder zum Vorschein gebrachte Legende, daß es mir wohl nur im Darm fehle, erwiderte er, daß er stets die Gepflogenheit habe, den Verdauungsschlauch vom Magen ab in Untersuchung zu nehmen und dabei in letzterem oft die unerwartetsten Dinge gefunden habe, wo auch nur von Darmleiden die Rede gewesen sei. Auf den Vorschlag, es bei mir ebenso zu machen, ging ich natürlich bereitwillig, wenn auch etwas zweifelnd, ein. Zu meinem Erstaunen fand sich nun als sehr ausdrucksvolles Zeichen einer stärkeren Magenerkrankung ein völliger und anhaltender Mangel an freier Salzsäure in meinem Magensaft nach jeder Art von Probemahlzeiten, dabei allerdings kein Zeichen von stärkerem Catarrh und wegen schneller Entleerung des Magens keine Zeichen von abnormen Gährungen in demselben. Das klärte rückwärts über das seither Beobachtete sehr gut auf, das Fehlen von vorwiegenden Beschwerden in dem sich seines Inhalts ziemlich rasch entledigenden Magen, das um so stärkere Auftreten von Beschwerden in den Därmen, denen dieser ganze Inhalt aufgeladen wurde und zwar in schlecht für die Resorption, um so mehr wegen Mangel an (der desinficirenden) Salzsäure für die Zersetzung geeignetem Zustande. Noch schlimmer war dies geworden dadurch, daß meine Darmerkrankung die in solchen Fällen sonst vicariirende Darmverdauung nicht mehr kräftig und normal zu Stande kommen ließ. Daher das vermehrte Rumoren in meinen Därmen, die Koliken, Blähungen einige Stunden nach den Mahlzeiten. So wurde es endlich klar, daß es eine Irreführung war zu glauben, Eiweißnahrung sei mir besonders zuträglich, weil im vorigen Sommer noch eine kräftige Eiweißresorption bei mir nachweisbar gewesen war. Dieselbe war eben damals in meinem mit Hülfe des Wismuths verhältnißmäßig zersetzungsfrei gehaltenen Darm zu Stande gekommen, aber doch offenbar mit Mühe; und im darauffolgenden Winter hatte dieser überanstrengte Mechanismus nach und nach versagt. Ich war allmählich in meiner Ernährung zurückgegangen, und am Ende hatte die Ueberreizung und Zersetzung im Darm zu dem schon geschilderten Ausbruch heftiger Darmentzündung, zu dem damit verbundenen völligen Bankerott meiner Körperökonomie geführt.

Ich wurde nun auf eine fleischfreie Diät gesetzt, etwa wie die später angegebene Diät IV, aber Anfangs ohne die Milch und auch

eine Anzahl feinerer Mehlspeisen, Zwieback 2c., die jetzt in unserer Diät IV enthalten sind, und war zum zweiten Mal erstaunt, wie sich trotz größeren Mengen von Obst- und grünen Erbsenbreien, selbst hie und da Bohnen, meine seitherige Neigung zu Diarrhöe in solche zu Verstopfung umwandelte. Natürlich dauerten die Beschwerden meines kranken Darmes noch kräftig fort und kehrte auch hie und da Neigung zur Diarrhöe wieder. Gegen diese eingewurzelten Darmcatarrhe lernte ich des Weiteren eine von Dr. Ineichen ausgebildete Methode gründlicherer Darmausspülungen kennen. Hiebei zeigte sich die Schwere meiner alten Darmerkrankung in mächtigen Schleimmassen, die schließlich aus dem entleerten Darm noch gespült wurden, und die sich erst im Lauf der Jahre mit eintretender Besserung nach und nach verminderten. Diese Spülungen vollendeten auch meine Beruhigung darüber, daß keinerlei erheblicher Grad von Dickdarmverengerung bei mir bestehen könne. Schon meine früheren Darmspülungen, bei denen ich beliebig viel Wasser leicht einführen konnte, konnten mir dies belegen, da ich anderweitig erfahren habe, daß alle wirklichen Dickdarmverengerungen durch Krebse 2c. nur eine je nach dem Sitz beschränkte Menge Wasser einlassen, indem sie selbst und die vor ihnen gestauten Kothmassen ein unüberwindliches Hinderniß bilden. Dr. Ineichen hatte nun die Methode, nach Entleerung des Darms, welche der Patient durch wiederholte Einläufe selbst hatte bewirken müssen, eine lange und dicke weiche Sonde unter fortwährendem Flüssigkeitszufluß (½%ige Tannin-, Ichthyollösung) in Seitenlage hoch in den Darm hinauf und damit seine Flüssigkeiten dahin zu führen. Dies gelang nun auch bei mir ganz anstandslos, während das Mißlingen eines ähnlichen Experiments 2½ Jahre vorher den Grund zu einem großen Theil meiner Besorgnisse gelegt hatte. Daß man bloß zu Behandlungszwecken in der Regel gleich genügende Ergebnisse ohne diese Rohreinführung in einer für Jeden ausführbaren und weniger belästigenden Weise erreichen kann, habe ich später ausreichend erprobt und mein jetziges Verfahren ist nachher S. 51 beschrieben.

Wenn nun meine neue Diät auch meine Diarrhöe deutlich, mein Befinden etwas verbesserte, so erfüllte sie doch in fünf bis sechs Wochen nicht den Zweck, wieder Absonderung freier Salzsäure bei

mir herzustellen, brachte mich hingegen im Körpergewicht durch ihren ungenügenden Eiweißgehalt noch weiter bis auf 70,5 kg herab. Die entsprechende in diesem Buch angegebene Diät (IV) ist gehaltvoller und vermag sogar, wie wir später erfahren, gute Zunahme bei ähnlichen Patienten zu bewirken. Auch als in Zürich Milch, bezw. Kefir, zu meiner Diät gesetzt wurde, kam die Abnahme zum Stillstand und das Gewicht blieb wenigstens stehen. Vor meiner Heimkehr nach sechs Wochen verabredete ich mit Dr. Zneichen eine Diät, die jetzt Mittags Fleisch unter Beifügung von Salzsäure, Morgens Milch und Rahmgemenge, Abends Breie und Mehlspeisen enthielt.

In einem längeren Landaufenthalt nun damit beschäftigt, in dieser Weise wieder meine Ernährung zu verbessern, mag ich wohl, ohne rechtes Maß über die Nahrungsgröße, öfters zu viel gethan haben und verschlimmerte hie und da wieder mein Befinden. Ich erkannte sonach als Grundbedingung einer rationellen diätetischen Behandlung: eine solche Tagesnahrung zu construiren, die eben dem Nahrungsbedürfniß genügte, d. i. sowohl die erforderlichen Mengen von Calorieen, als auch das nöthige Eiweiß neben genügenden Kohlenhydraten und Fettmengen enthielt; des ferneren dafür eine angenehme Speisezusammensetzung am Tag und eine genügende Abwechslung für die Woche zu finden. Dafür waren nun, außer generellen Vorschriften, gar keine Anhaltspunkte in der Literatur enthalten, fast noch weniger über Nährwerthberechnung tischfertiger Speisen. Ich mußte mir deßhalb für die letzte erst die Methode der Berechnung aller Kochzusätze für eine Portion schaffen und dann meine Tagesnahrung aneinanderpassen. Ich habe, wenn es gerade schlecht glückte, auch die Küchenoperationen nicht so glatt gingen, manchmal fast ganze Tage zugebracht, um darüber klar zu werden, was ich am Tage essen wollte. Damals habe ich mir vorgenommen, daß, wenn die Sache gut ausginge, ich die Arbeit auch für andere Leidende gethan haben und herausgeben wolle, um ihr Leiden wenigstens in dem Punkte zu erleichtern, der mir und den, um die später folgenden „Diäten" hochverdienten, weiblichen Glieder meines Hauses noch so viel verdrießliche Arbeit machte. So wurde in der Praxis eigenen Leidens im Sommer 1891 dies Buch begonnen. Ich zimmerte mir aus vielen, zum

Theil wieder verworfenen Baustücken die Diät V, und dann in den nächsten Jahren, als es besser und ich nach mancherlei Dingen aus gesunden Tagen begehrlicher wurde, Diät VI, jede mit ihren Abwechslungen zurecht. Als ersten Lohn für meine Mühe erzielte ich ein langsames Heben meines Körpergewichtes im September auf 71,5, im October auf 71,9, im November auf 72,9 kg, unter steter Mitbehandlung mit Salzsäure und — wöchentlich einmal gemachter — Darmspülung (s. S. 51), nacheinander mit Wasser, Salzwasser und zuletzt folgendem 0,5—0,1%igem Tannineinlauf. Die Tanninmenge ließ ich abnehmen mit dem Grad des Darmcatarrhs (Diarrhöen, Schleimbildung), aber auch jetzt noch muß ich sie ausnahmsweise zu 0,1—0,3 % wieder beifügen.

Salzsäure (Acid. mur. dilut.) nahm ich im Anfang an Fleischtagen 28, an fleischfreien Tagen 14 Tropfen; eine energischere Wendung zum Bessern aber erfuhren alle meine Beschwerden vom September 1892 ab, wo ich eine gewaltige Steigerung hierin eintreten ließ auf 120, bezw. 84 Tropfen (jetzt statt deren die Hälfte der doppelt so starken concentrirten Säure), nachdem ich von Juli ab schon 60 und 42 genommen hatte. Daß damit noch kein Ueberschuß von Salzsäure im Magen erzielt wird, haben mir wiederholte Untersuchungen gezeigt, vielleicht könnte man nützlich noch weiter in der Menge gehen. Schaden hat sie mir in langen Jahren noch keinen gethan, eine nähere Untersuchung hierüber werde ich noch erwähnen. Von weiteren Mitteln habe ich Wismuth als regelmäßiges Mittel gegen meine Diarrhöe nur noch Ende 1891 abnehmend zu 2—1—0,33 g per Tag genommen, seitdem nur noch selten und ausnahmsweise, wenn einmal ein nicht schnell wieder verschwindender Darmcatarrh auftritt, drei bis sechs Tage lang; zuletzt auch wieder das salpetersaure an Stelle des in seiner Construction etwas unzuverlässigeren salicylsauren. Vielleicht wird letzteres auch durch Salzsäure im Magen zersetzt und verdient noch deßhalb Bedenken.

Im Jahre 1892 habe ich längere Versuche mit Ichthyol und Condurango-Elixir ohne Erfolg für Besserung meiner Magenthätigkeit gemacht.

Herbst 1891 wieder in meinen Wirkungskreis zurückgekehrt, habe ich mich natürlich mit Eifer auf die mir so nützlich gewesene locale Magenbehandlung geworfen, unterstützt von meinem ehemaligen

Assistenten und jetzigen Mitarbeiter, dem unter Riegel gut vorgebildeten Dr. Langermann, der mir durch ausgedehnte Untersuchungen[1]) unsere Methodik für Diagnose und Behandlung feststellen half, besonders an der Hand des grundlegenden Ewald'schen Handbuchs, der trefflichen Anleitungen für die Praxis von Boas und Rosenheim, sowie der theoretischen Monographie von Hayem und Winter. Nach der Methode des letzteren erkannte ich nun, daß mir nicht bloß die freie Salzsäure, sondern auch die Salzsäureproduction so gut wie ganz fehle, bis auf vielleicht 15—18—20 mg, bei einem Deficit von 95—120 mg in 100 ccm Saft, aber erhaltener Pepsinverdauung (Eiweißscheibe in 1—3 Stunden gelöst) und Labwirkung. Herr Winter, der von Paris aus einmal bei uns war, fand die gleichen Verhältnisse. Deßhalb entschloß ich mich zu den früher schon angegebenen viel höheren Salzsäuredosen zu meinem ausgesprochenen Vortheil.

Obwohl sich hierbei wieder stets herausstellte, daß mein Magen sich sehr schnell entleerte, so daß ich ihn 45—50 Minuten nach dem Probefrühstück schon aushebern mußte, um noch etwas Inhalt zu bekommen, also eine künstliche Reinigung des Magens von Speiseresten nicht nöthig war, versuchte ich doch längere Zeit mit Salzwasserspülungen auf die Magenschleimhaut einzuwirken. Ich hatte bei nicht ganz kleinen Kindern durch solche die auch da mehrmals fehlende Salzsäure wiederkommen sehen. Bei mir versagte auch dieses Mittel, aber es führte wiederholt trotz aller Vorsicht zu einem vorher schon einmal erlebten unerwünschten Zufalle, daß nämlich ein Stückchen Magenschleimhaut in dem Auge der Sonde hängen blieb und unter leichter Blutung mit herauskam. Ich schloß daraus auf lockere Schwellung und Faltung der Schleimhaut meines Magens, die sich so leicht anlegte, daß von allen unseren Patienten nur gerade bei mir dies und zwar so oft passirte, daß ich auf die Spülung außer in einem vereinzelten Nothfall ganz verzichten mußte. Ein Drücken und Aufstoßen zersetzten Inhalts nach einer durch mehrere aufeinander folgende Mahlzeiten bewirkten Ueberladung wurde vor mehreren Jahren noch einmal damit prompt beseitigt, aber seit zwei bis drei Jahren hatte ich eine Spülung nicht mehr nöthig. Das Abreißen der Schleim-

[1]) Veröffentlicht in Virchow's Archiv. Bd. 128. 1892.

hautfetzchen hatte übrigens außer manchmal 24stündigem Druckgefühl niemals üble Folgen — weßhalb also diese möglichen Zufälle beim Sondiren nicht zu beunruhigen brauchen. Beruhigt haben sie mich sogar noch in einer Hinsicht, indem die Mikroskopirung der Fetzchen das Vorhandensein eines dichten Lagers ziemlich normal aussehender Magendrüsen kennen lehrte, bei denen also meinethalben die oberflächlicheren, Salzsäure bereitenden Zellen in ihrer Function geschädigt sein mochten, die aber den Schluß erlaubten, daß eine schwerere interstitielle Entzündung oder gar beginnender Drüsenschwund (Magenatrophie, Magenphthise) wohl noch nicht zu befürchten war.

Es können sonach diese schweren und vollkommenen Functionsstörungen von langer Dauer vorkommen, ohne daß deßhalb eine großartige materielle Schädigung der Organe, die zu einem unvermeidlichen Siechthum führen müßte, zu Grunde zu liegen braucht. In den Krankengeschichten am Schluß werden wir unter Nr. 1 noch einmal einen ebenso schweren Mangel der Magenthätigkeit mit verhältnißmäßig noch geringeren allgemeinen Folgen kennen lernen. Ich konnte dann nach Anwendung des stärkeren Salzsäuregebrauchs zu der etwas angenehmeren und noch etwas mehr im Bereich gewohnter Ernährung liegenden Diät VI übergehen, mit deren 2350—2550 Calorieen bietendem Gehalt ich mich bis zum März 1892 auf ein Körpergewicht von ca. 75 kg aufschwang und auf einem solchen von 75—76,5 kg dauernd erhalte, auch mein Befinden im Großen und Ganzen stets etwas verbessere. Die das Leben verbitternden und die Stimmung und Leistungsfähigkeit herabsetzenden Blähungen und Koliken sind sehr viel weniger und auf kürzere Zeiten des Tages beschränkt geworden und lassen die Nächte gewöhnlich ganz oder fast ganz frei. Ebenso hat die Neigung zu Diarrhöe nachgelassen, so daß selbst Wochen vergehen, ohne daß sie zum Durchbruch kommt und ich dann manchmal denke, wieder relativ gesund zu werden. Bis jetzt hat mich aber noch jedesmal eine meist plötzliche Verschlimmerung der erwähnten Dinge für einen oder mehrere Tage wieder jäh aus diesem schönen Traume aufgeschreckt. Es ist nicht selten im Zusammenhang mit kleinen Keckheiten in der Ernährung, welche ein längeres Wohlbefinden mitbringt, einem Versuch von frischem Obst (Birnen, Kirschen,

besonders Erdbeeren), von etwas Gemüse, ausnahmsweise einmal einem Biertrunk, einer längeren Nachtschwärmerei, daß diese Verschlimmerungen eintreten. Oefter und nachhaltiger werden sie wohl veranlaßt durch ein Uebermaß und dann eine gewisse nervöse Hast in beruflicher und sonstiger geistiger Thätigkeit, zu der meine vielseitigen Engagements mich gegen mein besseres Wissen und Wollen immer wieder einmal verführen. Unschuldigere Zwischenfälle treten ein, wenn ein mehrtägiges Härterwerden und Ungenügen der Stuhlentleerung eine stärkere Empfindlichkeit und Reaction des Darmes mit mehr Absonderung desselben, größeren und dadurch zum Theil weicheren Entleerungen veranlassen. Dem begegne ich durch alle acht Tage wiederholte Reinspülung des Darmes mit lauem Wasser bei der ersten und 0,6 %iger Kochsalzlösung bei der folgenden Spülung, bis Reinheit der Abgänge erzielt ist. So oft neuerdings der Wunsch nach Bequemlichkeit und größerer Ungebundenheit versucht hat, mit einer nur vierzehntägigen derartigen Operation sich abzufinden, so oft habe ich nach einiger Zeit zum achttägigen Turnus zurückkehren müssen. Ich hoffe aber wenigstens dahin zu kommen, daß einer gründlich wiederholten in den nächsten acht Tagen nur eine einmalige Eingießung zur groben Leerung des Darmes folgen kann. Diese ist in Zuständen, wo langjährige Darmreizung und vielleicht Narbenbildung zu fürchten ist, doch wohl als dauernde Maßregel beizubehalten, damit man vermeidet, was ich als schwere Folgen häufiger Reizung durch verhaltene Kothmassen gesehen zu haben glaube: ringförmigen, schrumpfenden Krebs des Dickdarms. Jedenfalls hält die regelmäßige periodische Entleerung dieses Darmtheiles Alles besser in Ordnung. Medicamentöse Nachspülungen braucht man nur eintreten zu lassen, wenn häufigere diarrhoische Entleerungen wieder einen stärkeren Darmcatarrh verrathen. Hier greife ich dann außerdem, vielleicht zwei- bis dreimal im Jahr, immer wieder einmal vorübergehend zum inneren Gebrauch des Wismuths.

Ich würde vielleicht zu einem im Ganzen noch besseren Befinden rascher gelangen, wenn ich einmal einige Monate zu einem ruhigeren, mit behaglicher Bewegung im Freien gemischten Leben kommen könnte, wie manche meiner Patienten aus sicheren bürgerlichen Berufen, z. B. der in Nr. 1 der „Krankengeschichten". Bis jetzt ist mir es vielseitig

kommenden, oft wohlgemeinten, aber im Gesammten übel wirkenden Anforderungen gegenüber noch nicht gelungen, und ich komme deßhalb nur zu einer langsamen Besserung mit trotz alledem ziemlich gutem, meine Freunde beruhigendem Aussehen. Am schlimmsten ist der Beginn des Sommers — ich weiß nicht, ob als Folge der gerade in den Winter sich besonders zusammendrängenden vielseitigen Ueberanstrengungen oder auch einfach der beginnenden heißen Witterung. Ich wende große Sorgfalt darauf, daß meine Speisen dadurch nicht verderben — mit Kochen und Eiskühlung —, aber selbst trotz Meiden von Obst und manchmal ohne jeden bekannten Fehler befällt mich dann hie und da eine unerklärliche Diarrhöe mit Gewichtsverlust, die an Infection des Verdauungsapparates mit gefährlichen Luftpilzen denken läßt, so hypothetisch das auch sein mag. Mißbrauch von Getränken, selbst von Wasser, der bei anderen Leuten wohl als Erklärung herangezogen wird, meide ich auch zu dieser Zeit zuverlässig.

Was die Lebensweise betrifft, so finde ich eine kalte Douche regelmäßig Morgens nach dem Aufstehen, im Nothfall eine kalte Abwaschung ungemein wohlthätig auf das Befinden im Allgemeinen, wie des Unterleibs im Besonderen. Eine regelmäßige Ruhe nach dem Mittagessen habe ich auch als unentbehrlich bis jetzt durchgeführt, leider es aber nicht so regelmäßig mit einer mäßigen Bewegung im Freien und noch fast gar nicht mit zeitigem Zubettegehen halten können, wie das sicher für solche Zustände wünschenswerth und von wohlthätiger Wirkung wäre. Noch will ich einen systematischen Versuch mit kalter Prießnitz'scher Einwicklung des Abends machen, die ich jetzt für mehrere Stunden oder die ganze Nacht an die Stelle der in früheren sehr empfindlichen Zeiten angewandten warmen Prießnitze setzen will.

Ich habe es gelegentlich der Nürnberger Naturforscherversammlung von 1893 zum ersten Mal wieder gewagt, in etwas unregelmäßigeren Verhältnissen zu reisen, während ich sonst und auch jetzt noch immer vorziehe, in festen Gebirgsaufenthalt mit stereotypirter Verpflegung zu gehen, wie besonders dem reizenden Sitz meines Freundes Camerer in Urach, auch einen ruhig-freundlichen einfachen Ort wie Hindelang in den bayrischen Alpen (Prinz Luitpold-Bad, bei dem gefälligen Ehepaar Schmitt und dem guten Collegen

Dr. Gerl). Ich habe auf Reisen bemerkt, daß man leicht Gefahr läuft, eine aus zu viel Eiweiß (Fleisch) und zu wenig Mehlspeisen zusammengesetzte Kost zu bekommen, man sei denn in Wien, wo die Lebensvirtuosität zu Hause ist und auch diesen Theil der materiellen Lebensunterlage mit seinen trefflichen Mehlspeisen und Beilagen gut geordnet hat. So habe ich mich in den Strapazen und Freuden der Wiener Naturforscherversammlung geradezu erholt — Vieles freilich der freundschaftlichen Fürsorge lieber Collegen verdankend. Daß kurzes Kaltbaden, mäßiges Bergsteigen nützliche Dinge für Verdauungsleidende sind, glaube ich nicht bloß als Liebhaber dieses kleinen Sports behaupten zu können; wahrscheinlich auch das Radeln. Auf dem Velociped habe ich es in einigen Versuchen leider nur noch zum Umfallen gebracht. Aber unserem schweren Patienten Nr. 9 der „Krankengeschichten" (s. hinten) scheint es vortrefflich bekommen zu sein.

Ueber das Schicksal der Salzsäure will ich noch Folgendes beibringen: Nach Walter und Coronda wird bei Hunden und Menschen nach Zufuhr von Salzsäure die Ammoniakausscheidung im Urin erheblich gesteigert, durch Zufuhr von kohlensaurem Natron sinkt dieselbe nach J. Munk unter die normale Größe. Hierdurch wird die Reaction des Urins beeinflußt. Er ist im ersten Fall nicht so stark, im letzteren nicht so schwach sauer, bezw. nicht so alkalisch, als nach der zugeführten Säure und Alkalimenge zu erwarten gewesen wäre. Man erklärt diesen Befund bekanntlich, wie folgt: Durch die Zersetzung des Eiweiß bei den Stoffwechselvorgängen entsteht zunächst kohlensaures Ammon als Vorstufe des Harnstoffs. Die Bildung des letzteren aus dem kohlensauren Ammoniak wird zum Theil verhindert, wenn viele starke Säure, z. B. Salzsäure, zugeführt wird und Ammoniak in Beschlag nimmt; sie wird vermehrt, wenn die beim Stoffwechsel entstehende Schwefelsäure durch zugeführtes Alkali statt durch Ammoniak gebunden wird, und dementsprechend mehr von diesem für die Harnstoffbildung übrig bleibt. Es hat also theoretisch ebenso wenig ein Bedenken, dem salzsäurearmen Magen andauernd die nöthigen Mengen Salzsäure zuzuführen, wie Säuretilgung im Magen bei den Hyperaciden andauernd vorzunehmen. Die Erfahrung hat diese Anschauung bestätigt, und mein langjähriger starker Salzsäuregebrauch dürfte als classisches Beispiel dafür angesehen werden.

Bei einem Aufenthalt in Urach hat Camerer mit mir unter Beiziehung eines an nervöser Hyperacidität leidenden Beamten Versuche über die Säureverhältnisse des Urins vorgenommen; er selbst war normale Vergleichsperson. Die Urine, theils 24stündige (bei Verbrauch von 2 g Natr. bicarb., bezw. 0,8—1,5 wasserfreier HCl bei den Kranken), theils solche, welche bei abgewogen gleicher Mittagsmahlzeit in der Zeit zwischen 12 und 3 Uhr Nachmittags gebildet waren, zeigten unerwartet geringe Differenzen ihres Säuregehaltes.

Alle chemischen Vorgänge dürfen also wohl rein in ihrer Beziehung zum Magen betrachtet und behandelt werden. Den Körper im Ganzen werden sie nur so weit mit berühren, als dadurch die Thätigkeiten, zu denen Magen und Darm verpflichtet sind, in Unordnung oder Ordnung kommen. Daß sie in dieser Beziehung von grundlegender Wichtigkeit für die ganze Existenz werden, daß der Kranke und Arzt durch Ermöglichung eines richtigen Verständnisses der jeweiligen Verhältnisse im Magen und durch zweckmäßige Beeinflussung derselben für diese Existenz Vieles oder Alles leisten können, hat dem Leser durch die lange Erzählung von Selbsterlebtem um so nachdrücklicher klar gemacht werden sollen. Nun wollen wir im Folgenden nach zunächst kurzer systematischer Darlegung dessen, worauf es ankommt, ihm an die Hand geben, das Wichtigste desselben in seiner Lebensweise, mit den alltäglichen Mitteln der Haushaltung und der Küche, zur genauen und wirksamen Durchführung zu bringen. —

A. Medicinischer Theil.

I. Krankheitsbilder.

1. Der acute Magencatarrh.

Diese Verdauungsstörung kommt sehr häufig vor, meist im Anschluß an einen gröberen Diätfehler, aber auch als Folge einer Erkältung, so besonders im Sommer, oder auf infectiösem Wege infolge Einführung von Giften, verdorbenen Speisen in den Magen (Gastritis toxica). In den leichteren Fällen liegt der Appetit darnieder, die Magengegend ist aufgetrieben und auf Druck empfindlich. Es besteht saures oder bitteres Aufstoßen, das sich öfters zu Erbrechen steigert. Die Zunge ist stark belegt, das Allgemeinbefinden gestört. Der Verlauf dieser Form ist gewöhnlich rasch und erstreckt sich nur auf einige Tage.

In schwereren Fällen beginnt die Erkrankung mit starker Uebelkeit, heftigen Schmerzen oder mit Fieber, event. unter Schüttelfrost. Das Allgemeinbefinden ist stärker alterirt. Manchmal setzt sich dann die Erkrankung auch auf den Darm fort; es stellen sich Kolik und Diarrhöe ein. Dann dauert es natürlich länger, bis die Krankheit ihr Ende erreicht.

Die chemische Untersuchung des Magensaftes, wie solche in der II. Abtheilung erörtert werden wird, ergibt meist kein sonderlich abnormes Verhalten; in einzelnen Fällen ist die Salzsäurebildung im Magen vermindert.

2. Der chronische Magencatarrh und dessen Folgezustände.

Derselbe ist meist die Folge eines vernachlässigten acuten Catarrhs, oder er entsteht durch directe örtliche Reize, die längere Zeit die Magenschleimhaut treffen, sei es nun im Anschluß an Narben und Neubildungen auf derselben oder sei es, daß reizende Stoffe dauernd auf dieselbe einwirken. In dieser Beziehung spielen scharfe Gewürze, Tabaksaft und Alkohol, sowie die Zersetzungsproducte der Mundhöhle (Mund- und schleimiger Rachencatarrh, schlechte Zähne), vor Allem aber länger wiederholte Einwirkung grober, schwer verdaulicher oder sich zersetzender Nahrungsmittel die Hauptrolle. Die Entwicklung der Krankheit ist gewöhnlich schleichend, sofern sie nicht aus der acuten Form direct hervorgeht, und wird demnach öfters übersehen. Von den Symptomen stehen obenan die der Dyspepsie (schlechten Verdauung). Bald nach der Mahlzeit klagen die Kranken über Druck und Vollsein in der Magengegend. Es besteht Kollern im Leib, Aufstoßen, Sodbrennen und Uebelkeit, die zu Erbrechen führen kann. Häufig gesellen sich noch Magenschmerzen, besonders nach dem Essen hinzu, obwohl sich diese auch gelegentlich Nachts bei leerem Magen finden können. Eine bedeutende Rolle spielen gewöhnlich die Darmbeschwerden, über die zuletzt noch kurz besonders gehandelt wird (s. unter 8), und die gewöhnlich mehr oder weniger lang nach dem Essen als Schmerzen, Blähungen 2c. auftreten und zuweilen die Magenerscheinungen fast völlig in den Hintergrund treten lassen. Die objective Untersuchung des Patienten ergibt gewöhnlich einen reducirten Ernährungszustand. Die Zunge ist meist grau bis graugelb belegt, die Speichelsecretion vermehrt; es besteht übler Geruch aus dem Munde. Die Magengegend ist vorgewölbt und auf Druck in ganzer Ausdehnung empfindlich. Die hierdurch angezeigten Zustände entzündlicher Natur verhindern nun eine genügende Absonderung normalen, verdauungstüchtigen Magensaftes. Die chemische Untersuchung des Mageninhalts sichert dann hier die Diagnose. Die freie Salzsäure ist in leichteren Fällen auf der Höhe der Verdauung verringert, in schwereren fehlt sie ganz. Die Pepsinmenge (Pepsin s. S. 38) kann gleichfalls vermindert sein. Makroskopisch finden sich öfters noch unverdaute Fleischstückchen vor, die selbst von einer früheren Mahlzeit stammen können.

Hand in Hand mit der veränderten Magensaftsecretion geht oft eine Muskelschwäche des Magens; d. h. infolge mangelnder Functionstüchtigkeit der Magenwand kann der Speisebrei nicht schnell genug aus dem Magen fortgeschafft werden: Atonie des Magens oder motorische Insufficienz. Durch die Stagnation des Speisebreis kommt es denn auch leicht zu einer Magenerweiterung, einer Dilatation, mit ihren Folgen (s. unter 5). Andererseits ist in Fällen von völliger Anacidität (S. 27) des Magensaftes häufiger die motorische Leistung verstärkt und somit die Entleerung des Magens abnorm beschleunigt. Dies sind die für den Magen günstigen Zustände, in denen dieser von schlimmen Zersetzungen frei bleibt, der Darm aber öfter um so mehr geschädigt wird. Ist der Verlauf des chronischen Magencatarrhs progressiv, so droht der Ausgang in vollständige Atrophie, d. i. Schwund aller für die Ernährung wichtigen Bestandtheile und Leistungen des Magens.

3. Das runde Magengeschwür.

Diese Erkrankung findet sich weniger beim männlichen als beim weiblichen Geschlecht; und hier wieder stellen die Bleichsüchtigen das Hauptcontingent. Als disponirendes Moment gilt neben einer veränderten Blutbeschaffenheit ein noch hinzukommender Ueberfluß des Magensaftes an Salzsäure. Doch gibt es in seltenen Fällen Geschwüre auch bei dem entgegengesetzten Zustand verminderter Salzsäure. Die Erkrankung kann nun vollständig symptomlos ablaufen und erst nach längerem Bestehen durch das plötzliche Eintreten von Complicationen, Magenblutung (Blutbrechen) oder Bauchfellentzündung, sich darthun. In der Regel aber sind die Krankheitserscheinungen so ausgeprägt, daß eine Diagnose sicher gestellt werden kann. Die allgemeinen Klagen der Kranken beschränken sich gewöhnlich auf saures Aufstoßen und Sodbrennen. Der Appetit wechselt sehr, der Stuhlgang ist gewöhnlich angehalten. Von den specielleren Symptomen steht obenan der Schmerz, der gerne auf eine bestimmte Stelle localisirt und durch Bettruhe vermindert wird, während er gewöhnlich durch Bewegung oder Druck von außen zunimmt, insbesondere, wenn das Geschwür tief bis nahe an das Bauchfell dringt (gefähr-

lich!), nicht selten sich zu ganz charakteristischen cardialgischen Anfällen steigern kann, endlich überwältigend mit vollem Kräfteverfall wird bei dem gewöhnlich rasch tödtenden Durchbruch in den Bauchraum. Infolge hinzukommender Hyperacidität (S. 27) und Hypersecretion (S. 26) kann dieser Schmerz auch vor der Mahlzeit bestehen, ja manchmal auch Nachts gerade bei leerem Magen sich einstellen, wo freie Salzsäure ungehemmt zur Wirkung kommt. Indessen ist er nach dem Essen gewöhnlich am stärksten und natürlich bei schwer verdaulicher Kost intensiver, als bei leichter Diät. Tritt dann auf der Höhe des Schmerzanfalls Erbrechen ein, so lassen die Beschwerden nach. Dieses Erbrechen wird das sicherste diagnostische Symptom, sobald Blut beigemengt ist. Natürlich muß eine andere Provenienz des Blutes, etwa aus der Lunge oder dem Rachen, dabei ausgeschlossen sein. Gelangt ein Theil des Blutes in den Darm, so sind die Stuhlgänge schwarz gefärbt. Die Ausheberung des Magens, die selbstverständlich sehr vorsichtig zu geschehen hat, und die bei Verdacht auf Blutung oder, wenn eine solche kurz vorhergegangen ist, ganz unterbleiben muß, ergibt nun in complicirten Fällen in der Mehrzahl eine vermehrte Salzsäuresecretion. In anderen wieder ist die Salzsäureproduction normal oder sogar verringert. Sitzt das Geschwür am Pylorus (Pförtner, Magenausgang), so kann infolge gehinderten Abflusses des Mageninhalts leicht eine Dilatation des Magens mit secundären motorischen Störungen eintreten.

4. Der Magenkrebs.

Der Krebs des Magens kommt äußerst selten vor dem 30. Lebensjahre vor; seine größte Häufigkeit liegt zwischen dem 50. und 60. Jahre. Ueber die Ursachen ist man noch im Unklaren. Die Symptome des Magenkrebses fallen in seinem Beginn gewöhnlich zusammen mit dem Krankheitsbild, wie wir es beim chronischen Magencatarrh oder beim Geschwür (Schmerz, Blutbrechen) kennen gelernt haben. Es bestehen alle Erscheinungen der Dyspepsie, oft Sodbrennen und gewöhnlich Abneigung gegen Fleischspeisen. Allmählich kommt der Schmerz hinzu, der entweder genau auf eine Stelle localisirt wird oder auch mehr diffus, manchmal in Form von Cardialgieen (Magenkrämpfen) auftritt. Er pflegt gewöhnlich unabhängig

von der Nahrungsaufnahme zu sein. Später gesellt sich Erbrechen von schleimigen oder auch blutigen, kaffeesatzartigen Massen hinzu, das mit dem Fortschreiten des Processes zunimmt. Infolge der wachsenden Abmagerung und des Schwindens der Kräfte kommt es zur sog. Krebscachexie (Verfall). Am beweiskräftigsten ist für die Diagnose des Magenkrebses der Nachweis einer Geschwulst in der Magengegend, die bei Druck von außen schmerzhaft ist.

Die physikalischen und chemischen Untersuchungsmethoden ergeben nun entweder eine Verkleinerung oder eine Erweiterung des Magens, je nachdem die Geschwulst an der Cardia, dem Mageneingang, was jedoch selten vorkommt, oder dem Ausgang, dem Pylorus, sitzt und somit entweder das zuführende oder das abführende Rohr verlegt wird. Der Magen kann jedoch auch normal groß sein. Fast immer aber findet man eine stark verminderte Salzsäureproduction und einen verringerten Pepsingehalt. Zuweilen ist dies indeß auch nicht der Fall, und andererseits ist aus dem Fehlen allein ein Schluß auf Krebs in keiner Weise zu machen, dessen Erkennen öfter nur durch sorgfältige und allseitige Untersuchung und manchmal selbst dann nicht zweifellos gelingt. Auffinden von Krebszellen im Erbrochenen oder Ausgeheberten kann dazu beitragen.

5. Die Magenerweiterung (Dilatation) und Mageninsufficienz (motorische Insufficienz, Muskelschwäche des Magens).

Beide Erkrankungen sind als Folgezustand verschiedener Magenaffectionen schon vorher öfters erwähnt worden. Dieselben können aber auch für sich vorkommen, und zwar dann überall da, wo die austreibenden Kräfte (Muskelkräfte des Magens) zu der für die Entleerung des Magens zu leistenden Arbeit im Mißverhältniß stehen. Eine Magenerweiterung kann sonach entstehen, wenn ein Hinderniß für die Entleerung am Ausgang, Pylorus, selbst liegt: Stenose (Verengerung) des Pylorus, die angeboren vorkommen oder auch erworben sein kann durch Neubildungen am Pförtner, Narben, krampfhafte Verschließungen desselben oder endlich Geschwülste in dessen Nachbarschaft. Wird der Magen durch unzweckmäßige Kost dauernd überlastet, so kann auch ohne Hindernisse am Ausgang eine Dehnung

desselben eintreten, nicht minder, wenn infolge von Erkrankung der Magenmusculatur, bezw. Miterkrankung derselben bei einem stärkeren, z. B. catarrhalischen Leiden die die Entleerung bewirkenden Kräfte zu schwach sind. Angeboren sackförmige Bildung oder bei Mädchen nicht selten Aussackung infolge des Schnürens veranlassen auch längeres Liegen des Inhaltes im Magen. Ist die Muskelschwäche allein vorhanden und Dilatation noch nicht hinzugetreten, so nennt man diesen Zustand motorische Insufficienz oder Atonie (Schwäche) des Magens. Beide Zustände kommen aber gewöhnlich zusammen vor und sind nur gradweise voneinander zu trennen.

Auch bei dieser Krankheitsform nehmen die dyspeptischen Symptome wieder eine Hauptstelle ein. Der Appetit wechselt oft, es besteht starkes Durstgefühl. Der Stuhlgang ist unregelmäßig. Manchmal stellen sich auch Magenschmerzen ein; schließlich kommt noch Erbrechen großer Mengen von Nahrungsresten hinzu. Infolge dessen leidet natürlich der Ernährungszustand sehr. Die objective Untersuchung ergibt mit Hülfe der Inspection und Palpation, event. auch Percussion des Abdomens und der später noch zu erörternden künstlichen Aufblähung des Magens eine deutliche Vergrößerung des ganzen Organs. Die Störung der motorischen Functionen des Magens läßt sich mit Hülfe der Magenausspülung leicht ermitteln: 5—6 Stunden nach einer Probemahlzeit und 1 1/2—2 Stunden nach einem Probefrühstück muß der Magen ganz entleert sein, falls nicht motorische Störungen vorhanden sind. Daneben hängt der Chemismus des Mageninhalts von den sonstigen Zuständen ab. Ist die Salzsäureproduction normal oder gesteigert, wie meist beim Magengeschwür und der Hypersecretion, so treten infolge der antifermentativen Wirkung der HCl seltener abnorme Gährungen ein, während beim chronischen Catarrh und dem Krebs infolge Darniederliegens normaler Saftbildung viel leichter es zu Pilzentwicklung und abnormen chemischen Vorgängen (Bildung organischer und flüchtiger Säuren) kommt.

6. Secretionsanomalieen.

a) Hyperacidität und Hypersecretion.

Die Hyperacidität ist eine Steigerung der normalen Salzsäureproduction, wie sie auf den Reiz der eingeführten Speisen erfolgt.

Daß diese Secretionsanomalie eine Begleiterscheinung des Magengeschwürs sein kann, ist schon erwähnt. Sie kommt aber auch gar nicht so selten für sich allein vor und ist dann gewöhnlich nervöser Natur. Unter den Krankheitserscheinungen stehen Sodbrennen, Aufstoßen und brennender Schmerz in der Magengegend obenan. Der Appetit wechselt, es besteht starkes Durstgefühl; in einzelnen Fällen tritt auch Erbrechen ein. Dazu gesellt sich noch ein eigenthümlich zusammenziehender Schmerz, der sich dem Brustbein entlang verfolgen läßt. Meist besteht hartnäckige Stuhlverstopfung.

Die Prüfung der motorischen Thätigkeit des Magens ergibt häufig eine Verlangsamung derselben, infolge deren sich meistens eine Magenerweiterung anschließt. Was nun die secretorische Thätigkeit anbelangt, so findet man das Vorhandensein von freier HCl schon früher, als normal, und dabei zugleich in größerer Menge, als in den betreffenden Untersuchungsstunden regelrecht vorkommen sollte.

Unter *Hypersecretion* versteht man eine continuirliche Magensaftabsonderung, auch in nüchternem Zustande, wenn also der Reiz der eingebrachten Speisen wegfällt. Die Erkennung der Krankheit stützt sich auf folgenden Symptomencomplex: starker Durst, wechselnder Appetit, Sodbrennen, Aufstoßen, Schmerzen in der Magengegend und Erbrechen. Beide letzteren Symptome pflegen besonders Nachts aufzutreten, wenn der Magen leer sein sollte, und sind dann bezeichnend für die Krankheit. Ganz sicher wird die Diagnose, wenn man den Magen Abends sauber ausspült und dann Morgens *nüchtern* ziemlich viel Magensaft mit freier HCl und normal verdauender Kraft ausheben kann.

b) *Die Anacidität (Salzsäurearmuth, Salzsäuremangel).*

Dieses Gegenstück der vorher besprochenen Krankheitsbilder beruht in reiner Form auch auf nervöser Basis, während es sonst den chronischen Magencatarrh begleitet. Vielleicht kommt sie bei manchen Individuen als ursprünglicher constitutioneller Fehler vor, möglicherweise selbst als Familieneigenthümlichkeit. (Vergl. auch die Schlußbemerkungen am Ende des Buches.) Charakteristische Symptome

gehen dieser Erkrankung ab. Die Beschwerden sind mannigfach und wechseln oft. Der Mageninhalt ist neutral oder schwach alkalisch und enthält nie freie, in schweren Fällen nicht einmal oder zu wenig combinirte (s. S. 35 u. 38) Salzsäure. Die motorischen Functionen sind meist normal oder erhöht (s. oben unter 3). Die Pepsinmenge ist sehr oft vermindert.

7. Die nervöse Dyspepsie und anderweitige nervöse Störungen der Magenverdauung.

Die nervöse Dyspepsie ist eine sog. Sensibilitätsneurose des Magens auf der Basis allgemeiner nervöser Erkrankung, die sich kenntlich macht durch nur nach dem Essen sich einstellende unangenehme und meist auch etwas schmerzhafte Empfindungen, denen sich dann auch gelegentlich secretorische und motorische Störungen der Magenfunction anschließen können. Nebenher pflegt sich auch sehr oft noch das Bild einer gestörten Darmverdauung geltend zu machen. Die Beschwerden sind gewöhnlich leichter Natur und beziehen sich hauptsächlich auf Störungen nach eingenommener Mahlzeit. Es besteht Aufstoßen, Sodbrennen, Uebelkeit, meist ein Gefühl von Druck und Völle, ausnahmsweise nur ein wirklicher Schmerz; selten kommt es zum Erbrechen. Druck auf die Magengegend ist nicht schmerzhaft, der Appetit wechselt, der Stuhlgang ist unregelmäßig. Hierzu kommen noch die Symptome der allgemeinen nervösen Erkrankung, wie Schwindel, Kopfweh, Ohrensausen, allgemeine Müdigkeit, schlechter Schlaf und hochgradige Aengstlichkeit. Alle diese Klagen können nun plötzlich verschwinden, wenn der Kranke infolge einer äußeren Ablenkung nicht mehr an seinen Zustand denkt, während wiederum Alles, was das Nervensystem irritirt, auch auf das Leiden erschwerend wirkt. Dieses Verhalten spricht ja schon sehr für die rein nervöse Natur der ganzen Krankheit. Die physikalische und chemische Untersuchung der Magenfunctionen ergibt dazu gewöhnlich einen normalen Zustand, in welchem sich indeß, wie eingangs schon angedeutet, in unregelmäßigem Wechsel und in gegenüber dem Gesammtleiden untergeordneter Weise Störungen der Bewegung und der Saftabsonderung des Magens bemerklich machen können.

Die anderweitigen nervösen Störungen der Magenverdauung kommen als Motilitäts- (Bewegungs-) und Sensibilitäts- (Empfindungsnerven-)Störung, manchmal wohl mit eigentlichen Magenkrankheiten vor, gewöhnlich aber zusammen mit einer allgemeinen Neurose, einer Neurasthenie (allgemeinen Nervenschwäche) oder Hysterie, die dann auch die anderen ihnen eigenen Erscheinungen machen. Von den Motilitätsneurosen sind zu erwähnen der Krampf der Cardia oder des Pylorus, die Contraction der ganzen Magenmusculatur, die peristaltische Unruhe des Magens, das nervöse Aufstoßen und Erbrechen. In weiterer Linie sind noch bemerkenswerth die Insufficienz der Cardia mit Wiederaufsteigen der Speisen und die Schließunfähigkeit (Incontinenz) des Pförtners mit rascher Entleerung in den Darm.

Von den Sensibilitätsneurosen sind zu nennen die Uebelkeit (Nausea) und der Heißhunger (Bulimie), in zweiter Linie der Appetitmangel, die Anorexie. Alle diese Erkrankungen erheischen zunächst eine gegen das Grundleiden gerichtete und neben einer symptomatischen eine diätetische Behandlung, wie solche in der III. Abtheilung auseinandergesetzt ist.

Eine etwas ausführlichere Erörterung erfordert nur der Magenkrampf, die Cardialgie, da derselbe doch ziemlich häufig vorkommt. Derselbe ist in reiner Form eine typische Neuralgie mit Krampfanfällen und schmerzfreien Intervallen von verschiedener Dauer und Häufigkeit. Die Erkrankung findet sich meist bei heruntergekommenen Individuen, bei Hysterischen, Bleichsüchtigen und Gehirn- oder Rückenmarksleidenden, auch öfters in Malariagegenden. Das Symptomenbild ist ganz charakteristisch: der Schmerz ist krampfartig, mehr bohrend oder stechend, und strahlt nach allen Seiten aus. Er tritt oft plötzlich auf, manchmal aber auch unter Vorläufern, wie Uebelkeit und Druckempfindung in der Magengegend. Der Kranke wird sehr angegriffen, das Gesicht ist verfallen, der Gesichtsausdruck ängstlich, der Puls oft klein und aussetzend.

In Bezug auf die Behandlung dieses Leidens mag hier gleich erwähnt werden, daß zunächst den näher benannten Ursachen entgegengewirkt, sodann für die Beseitigung der jeweiligen Anfälle gesorgt werden muß. Hier leisten neben warmen Umschlägen oder Cataplasmen auf den Leib die Narcotica gute Dienste.

8. Der Darmcatarrh.

Den acuten Darmcatarrh haben wir schon bei Gelegenheit der Entstehung des acuten Magencatarrhs infolge einer raschen und heftigen Verdauungsstörung im Vorbeigehen berührt. Nach Magenüberladung, insbesondere mit schwer verdaulichen, gährenden oder verdorbenen Nahrungsmitteln, event. Vergiftungen, sicher auch nach Erkältungen tritt im Anschluß an die unter 1. genannten Beschwerden des acuten Magencatarrhs, manchmal aber auch ohne daß diese in erheblicher, selbst merklicher Weise zum Vorschein kommen, der acute Darmcatarrh mit Leibschmerzen, Blähungen, Kollern und mehr oder weniger zahlreichen, heftigen, schließlich oft wässerigen Diarrhöen auf.

Der chronische Darmcatarrh kann die Folge häufiger Wiederholung der Schädlichkeiten, welche zum acuten führen, sein; er kann aber ebenso, wie dieser auf den acuten, ja selbst auf den chronischen Magencatarrh, bezw. chronische Magenstörungen folgen. Bei Hyperacidität geschieht das in der Art, daß durch reizende und störende Wirkung des übersauren Mageninhalts im Darm, bei motorischer Insufficienz und Dilatation (Erweiterung des Magens) so, daß durch Einführung zersetzter Massen in den Darm dieser beleidigt wird und erkrankt. Endlich, und offenbar sehr häufig, gerathen bei Hypacidität (Salzsäureverminderung) und Anacidität (Salzsäuremangel), überhaupt bei Hypopepsie (ungenügender Verdauung) mangelhaft vorverdaute und zugleich nicht gehörig durch die Magensalzsäure desinficirte Speisen aus dem Magen in den Darm, welchem sie dann theils, wie im letzten Falle, directe Beschädigungen zufügen, theils übergroße Arbeit mit Verdauung der nicht vorbereiteten Speisen aufladen. Diese Ueberarbeit ruft an sich schon in dem Darm einen Zustand von Reizung und Blutüberfüllung hervor, welcher dann noch durch abnorme Zersetzungsproducte der unvollkommen verdauten Stoffe den höheren Stufen chronisch-catarrhalischer Entzündung zugeführt wird. So kommt es, daß der größte Theil der Magenleidenden auch geringere oder größere Darmbeschwerden hat. Seltener fängt, was bei kleinen Kindern mit ihrem wenig fassenden Magen fast die Regel ist, das Leiden im Darm an, was indeß auch beim Erwachsenen,

zumal bei infectiöser Darmerkrankung (Ruhr) vorkommt. Von übler Hartnäckigkeit sind die durch Venenstauung bei Leber-, Herzleiden ꝛc. entstehenden Darmcatarrhe.

Je nach der Erregbarkeit der Schleim- und Muskelhaut des Darms äußert sich der chronische Darmcatarrh in chronischer Diarrhöe, in Stuhlträgheit mit Blähung und stärkerer Schleimabsonderung oder in beiden abwechselnd. Insbesondere auf das Verhalten des Dickdarms, ob derselbe in stärkerem Maße an dem Reizzustand und der vermehrten Darmbewegung theilnimmt oder umgekehrt, kommt es dabei an. Sonst kann es vorkommen, daß der Kranke in der Dünndarmgegend, der Bauchmitte, das Gefühl von Kollern, Rasseln und Koliken, wie vor einer beginnenden Diarrhöe, hat, daß dies aber nach einigen Stunden aufhört, bei stärkerer Nahrungseinnahme und kaltem Trunk wieder beginnt und wieder aufhört, ohne daß es zu erleichternder Stuhlentleerung kommt, weil im trägen Dickdarm mit durch den chronischen Catarrh gelähmter Musculatur wieder Alles langsamer geht, sich eindickt und liegen bleibt (innere Diarrhöe) bis zu entweder einmal täglicher oder noch seltenerer Entleerung. In letzterem Falle leiden die Kranken an der blähenden Verstopfung mit dumpfem Druck, aber seltener, fester, mehr oder weniger in Schleim gehüllter Entleerung. Im anderen kommt es oft jeden Morgen zu ein oder zwei halbdiarrhoischen Entleerungen, und dann beginnt das äußerst quälende Spiel von Neuem für 24 Stunden. Bei erregbarem, catarrhalisch gereiztem Dickdarm erfolgen täglich mehrere weiche oder dünne Entleerungen, und dies ist noch der angenehmste von den drei Zuständen. Der sehr häufige gemischte Verlauf kommt dadurch zu Stande, daß erst große plumpe Massen im Dickdarm liegen bleiben, mehrere Tage unvollkommen in seltenen festen Stühlen entleert werden, dann durch ein gewaltsameres Aufraffen des Darmes mittels stärkerer Absonderung und äußerer Erweichung jener Massen sowie vermehrter Darmbewegung gründliche, aus Dick und Dünn gemischte Entleerungen, gewöhnlich mehrmals, erfolgen. Complicirende, bezw. Folgezustände am After, Hämorrhoiden, Fissuren, die dann manchmal chirurgische Behandlung erfordern, können als schmerzhafte Zugabe an dieser Stelle die Leiden der Kranken noch unangenehmer ergänzen.

Diätetische und anderweitige Besserung der Magenverdauung genügt

in acuten Fällen (leichteste und Entziehungsdiät, S. 42, 43/44 u. 64) zur Wiederherstellung der Norm, auch wohl in leichteren chronischen; bei eingewurzelter Erkrankung aber sind noch besondere Maßregeln für das Darmleiden nothwendig.

II. Physikalische und chemische Untersuchungsmethoden. Localdiagnose.

Die Besichtigung und Betastung, sowie die Percussion und Auscultation der Magengegend ergeben meist nur ein annäherndes Urtheil über die Größe und Lage des Organs. Bessere Resultate erzielt man, wenn man den Magen mittels Kohlensäure künstlich **aufbläht**. Zu diesem Zwecke läßt man am besten den Patienten zuerst eine Lösung eines Theelöffels von Acidum tartaricum (Weinsteinsäure) in wenig Wasser und dann von ebensoviel Natrium bicarbonicum (doppeltkohlensaures Natron) schnell hintereinander heruntertrinken. Der Patient muß dann den Mund schließen und ruhig athmen. Die Untersuchung geschieht in der Rückenlage, das ganze Organ wird durch diese Aufblähung der Untersuchung zugänglicher, und man kann so viel leichter eine etwaige Verlagerung oder Erweiterung feststellen.

Den Mageninhalt kann man behufs chemischer Untersuchung auf zweierlei Wegen erlangen; einmal wenn der Kranke erbricht und dann dadurch, daß man mittelst der **Schlundsonde den Magen aushebert**. Der letztgenannte Weg, der auch zu therapeutischen Zwecken verwandt wird, ist natürlich der sicherste, da man den Magensaft ganz rein ohne Beimengung von Mundschleim erhält und auch ferner den Zeitpunkt der Entnahme nach der Mahlzeit genau fixiren kann. Nur selten wird man sich demnach auf eine Untersuchung des Erbrochenen beschränken. Contraindicirt ist die Ausheberung des Magens beim Entstehen von starken Blutungen und bei tiefgreifender Verschwärung (s. S. 23 u. 24), auch durch ätzende Gifte, sowie bei Verdacht eines Aortenaneurysma. Die Ausheberung wird mittels Schlundsonde und Heberapparat vorgenommen. Man wählt am besten eine

Nelaton'sche oder auch Ewald'sche Sonde von mindestens 0,5 bis 0,6 cm Lumenweite, die man mittels eines Glasrohres mit einem ca. 1—1,30 m langen Kautschukschlauch verbindet, an dessen anderem Ende ein großer Glastrichter aufgesetzt ist. Die Sonde wird naß gemacht und — nöthigenfalls unter Führung des Zeigefingers der linken Hand, der die Zunge nach vorne und unten drückt — eingeführt. Die meisten Patienten lernen sehr schnell, viele sofort, die Sonde, wenn man sie ihnen nur in den Mund legt, selbst schlucken, so daß man nur von außen etwas nachzuschieben hat. Der Kranke möge sich ja die ungewohnte Procedur nicht als etwas Unangenehmes vorstellen, nur durch diese falsche Vorstellung und unnöthige Aengstlichkeit kann sie das wirklich werden, weil unzweckmäßige Bewegungen das Ganze aufhalten und erschweren. Der Untersuchte denke daran kräftig weiter zu athmen und ruhig weiter zu schlucken, natürlich ohne sehr fest auf die Sonde zu beißen. Dann geht es wie beim gewöhnlichen Schlucken mit dem einzigen Unterschied, daß das Geschluckte nicht ganz aus dem Rachen nach unten verschwindet, sondern dauernd da gefühlt wird. Darauf möge man gefaßt sein, um nicht durch die unerwartete Empfindung sich zum Nichtathmen veranlaßt zu sehen. Das ist Alles! Ist der Magen stark gefüllt, so quillt nach Eindringen der Sonde der Inhalt beim Tieferhalten des Trichters sogleich hervor, andernfalls genügt schon ein leichtes Pressen oder Würgen des Patienten, welch letzteres man durch Hin- und Herziehen der Sonde provocirt, event. mit Hülfe eines Druckes beider Hände auf die Magengegend. Nur im Nothfalle soll man den Inhalt mittels eines kleinen Gummiballaspirators oder einer Spritze herauszuziehen suchen, welche man auch bei Verdacht auf Verstopfung der Sonde durch größere Brocken anwenden kann, indem man dann durch dieselbe Luft hineintreibt. Kommt bei diesen Versuchen ausnahmsweise gar nichts heraus, so kann man den Magen mit einer bestimmten Menge lauwarmen Wassers ausspülen und so zusehen, ob und wieviel Speisereste noch nicht entleert sind und welche Beschaffenheit dieselben zeigen. Außerdem wird man zur Erzielung einer richtigen Diagnose die Sache später vielleicht zu einem etwas früheren Zeitpunkt, wo der Magen noch gefüllt ist, event. auch nach einem Mittagessen statt Frühstück wiederholen müssen.

Die Sondirung zu diagnostischen Zwecken hat nun dreierlei Aufgaben zu erfüllen. Sie soll uns ein Bild liefern über die motorische, secretorische und resorbirende Thätigkeit des Magens. — Letztere ist vom klinisch-diagnostischen Standpunkt aus von geringer Bedeutung und kann füglich übergangen werden. — Um das Andere zu erreichen, müssen wir eine gleichmäßige Mahlzeit geben, deren Zusammensetzung und Menge genau bekannt ist. Hier kommt nun einestheils ein umfangreicheres Mittagessen nach Riegel (400 g Suppe, ein Beefsteak von 200 g Fleisch, ein Weck) oder das sog. Probefrühstück nach Ewald in Betracht, das aus 250 g Thee ohne Zucker und Milch und einem Weck von 50—60 g besteht. Letzteres wird Morgens nüchtern genommen. Betreffs der Wahl zwischen beiden kommt zunächst in Frage, daß Versuche mit dem Probefrühstück reinlicher und bequemer zu controliren sind, aber wiederum den Magen weniger zur Secretion anregen, als dies eine etwas complicirtere Kost zu thun pflegt. Man wird deßhalb das Probefrühstück für die Praxis in fast allen Fällen verwenden, aber wo es sich um Feststellung motorischer Insufficienz oder um Sicherheit darüber handelt, ob nicht auf eine stärkere Mahlzeit eine — manchmal sehr erheblich — stärkere Saft- und Salzsäureabsonderung folgt, wird man die Untersuchung nach dem Probemittagessen beizufügen nicht unterlassen.

Es ist nun festgestellt, daß, kleine individuelle Schwankungen abgerechnet, ein gesunder Magen ein Ewald'sches Probefrühstück nach $1\frac{1}{2}$—$1\frac{3}{4}$ Stunden, ein Riegel'sches Mittagbrod aber erst nach ca. 5—$5\frac{1}{2}$ Stunden vollkommen in den Darm überführt. Wenn wir also zu und nach dieser Zeit noch ziemlich viel Speisereste im Magen vorfinden, so können wir sicher eine motorische Störung desselben annehmen. Auch kann man wohl die Motilitätsanomalie nach der Menge und dem Aussehen des Mageninhalts taxiren, den man auf der Höhe der Verdauung antrifft. Wenn man letzteren Modus der Untersuchung wählt, so erhält man zu gleicher Zeit auch das Material zur Prüfung der secretorischen Thätigkeit des Magens. Die Höhe der Verdauung ist beim Probefrühstück schon 1 Stunde, bei einem Probemittagessen etwa 3—$3\frac{1}{2}$ Stunden nach Beginn der Nahrungsaufnahme erreicht. Hebert man also um diese Zeit aus, so folgt auf die Beurtheilung der motorischen Leistungsfähigkeit nach

der Menge des Inhalts (wobei übrigens zur Sicherung einer hiernach vermutheten ungenügenden Entleerung doch die weitere Untersuchung nach 1½, bezw. 5 Stunden an einem andern Tag vorbehalten bleibt) gleich die genaue Untersuchung der Beschaffenheit des letzteren.

Für diese Prüfung ist nun folgendes Verfahren zu empfehlen, das für die meisten Fälle vollständig ausreicht[1]):

1. Es wird zunächst eine Inspection des Ausgeheberten vorgenommen, und zwar besonders nach Menge, Farbe und Geruch (ranziger, fauliger, saurer Geruch). Dabei ist darauf zu achten, ob andere Beimengungen, wie Blut, Galle oder allzu reichlicher Schleim sich finden, und in welchem Grade die Brodkrümel verdaut sind.

2. Man prüft die Reaction des filtrirten Inhalts mit Lakmuspapier; ist diese sauer, so zeigt Congopapier durch Blaufärbung an, ob dieselbe durch freie Säure erzeugt ist.

3. Fällt die Säurereaction positiv aus, so prüft man qualitativ auf freie Salzsäure (HCl), indem man 1—2 Tropfen des (filtrirten) Magensaftes mit ebensoviel Tropfen von Phloroglucinvanillin (Phloroglucini 2,0, Vanillini 1,0, Alcohol absolut. 30,0 i. vitr. nigr.) in einer weißen Porzellanschale vorsichtig erhitzt. Freie HCl gibt hochrothen oder bei geringerer Menge rosarothen Spiegel. Eine ebenfalls scharfe Reaction auf freie HCl kann man mittels einer eben noch durchscheinenden Lösung von Methylviolett anstellen. In einer Porzellanschale (Tiegeldeckel) werden einige Tropfen Filtrat mit der Farblösung zusammengebracht; freie Salzsäure färbt dieselbe blau. An Eiweiß gebundene (combinirte) HCl gibt keine derartige, nur saure Reaction.

4. Die qualitative Prüfung auf Milchsäure oder flüchtige Säuren geschieht nach Uffelmann mit dessen jedes Mal frisch zu bereitendem Reagens (einige Cubikcentimeter 2%iger Carbollösung und 1 Tropfen Eisenchlorid, bis die Farbe stahlblau erscheint). Setzt man zu einer geringen Menge dieses Reagens in einer Porzellanschale

---

[1]) Hierbei und bei allen anderen Angaben wird angenommen, daß der Mageninhalt 1 Stunde nach der Einnahme eines Ewald'schen Probefrühstücks ausgehebert wurde. Die Werthe für die Säuremengen sind auch unter dieser Voraussetzung normirt.

einige Tropfen Magenfiltrat, so wird bei Anwesenheit von Milchsäure dasselbe entfärbt und sofort strohgelb tingirt. Buttersäure und Essigsäure machen eine mehr gelbröthliche Verfärbung. Außerdem sind letztere auch schon am Geruch zu erkennen. Diese Säuren findet man häufiger in größeren Mengen, wenn freie HCl fehlt, weil sie durch bakterielle Zersetzungen entstehen, denen die Salzsäure entgegenwirkt. Indeß völlig aufheben kann diese die Zersetzung doch nicht, besonders wenn bei Dilatation der Mageninhalt stagnirt und ein Herd längerer Pilzwucherungen wird. Mittels dieser Untersuchungsmethoden kann man sich bei längerer Uebung schon einiges Urtheil über die ganze Magenverdauung bilden. In vielen Fällen ist aber auch eine quantitative Bestimmung der Magensäuren, von denen diejenige der Milchsäure von geringerem Belang ist, von Wichtigkeit.

5. Zu diesem Zwecke ist zunächst die Gesammtacidität (alle Säuren und sauren Salze) des Mageninhalts festzustellen, indem man nämlich zu 5 oder 10 ccm filtrirten Magensaftes nach Zusatz einiger Tropfen einer alkoholischen Phenolphtaleinlösung so lange aus einer Bürette [1]) Decinormalkalilauge (1 ccm = 0,00365 HCl) zufließen läßt, bis die Flüssigkeit schwach, aber dauernd rosa gefärbt ist. Die Gesammtacidität wird dann unter Berücksichtigung, daß jeder Cubikcentimeter der verbrauchten Decinormalkalilauge 0,00365 HCl entspricht, in Procenten

[1]) Die hier angegebenen quantitativen Bestimmungen kann jeder praktische Arzt leicht machen, wenn er sich in einem Bürettenständer zwei in Zehntels-Cubikcentimeter eingetheilte Mohr'sche Büretten von ca. 30 ccm Inhalt anschafft, die unten an kurzem dünnem Gummischlauch eine dünne gläserne Bürettenspitze haben, welche durch Quetschhahn am Schlauche verschlossen ist. Außerdem ist ein kleiner Meßcylinder von 10 ccm, sowie eine Anzahl kleiner Bechergläser und Glasstäbchen nöthig. Die Büretten schwenkt man sofort nach dem Gebrauch mit destillirtem Wasser und läßt sie oben mit Watte verschlossen, unten ohne Hahnverschluß trocknen. Will man rasch nachher eine andere Flüssigkeit einfüllen, so schwenkt man noch mit etwas Alkohol, dann Aether nach, und zieht durch die Flamme. Die Normallösungen bezieht man von einer guten Chemikalienhandlung, wie E. Merck in Darmstadt, entweder als Zehntels-Normallösung oder verdünnt sich Normallösungen mit 9 Theilen destillirtem Wasser und paraffinirt bei längerem Aufheben den Stopfen. Beim Titriren läßt man immer 0,2—0,1 ccm in das den Magensaft enthaltende Bechergläschen fließen und prüft nach Umrühren bis zum Erzielen einer sichern Endreaction.

auf Salzsäurewerth ausgerechnet. Wenn nun dieser Magensaft, dessen Gesammtsäuremenge somit bestimmt ist, freie Salzsäure qualitativ nachweisbar enthielt, so bezog man früher — und zwar in einer Anzahl Fälle mit Recht — die gefundene Menge auf gebundene und freie HCl, neben welcher man keine erheblichen sonstigen Säurecoëfficienten mehr vorhanden annahm. Nicht selten ist dies aber durchaus unrichtig, und man nimmt deßhalb zweckmäßig jedes Mal, zumal wir jetzt eine sehr expeditive Methode besitzen, noch

6. die quantitative Bestimmung der freien Salzsäure allein nach dem Verfahren von Mintz vor. Zu 5 oder 10 ccm filtrirten Magensaftes wird aus der Bürette so lange Decinormalkalilauge zugesetzt, bis die Reaction auf Phloroglucinvanillin (s. S. 35), nach jedem neuen Zusatz mittels zweier Tropfen Magensaft und ebensoviel Phloroglucinvanillin in einer Porzellanschale probirt, ausbleibt. Da hierbei durch Entnahme einer manchmal größeren Zahl Tropfen etwas Magensaft verloren geht, so erreicht man die Endreaction ein wenig zu früh. Wenn man genug Saft hat, so wiederholt man deßhalb den Versuch, indem man gleich beinahe die ganze Laugenmenge zusetzt, und kann dann nach der zweiten (im andern Fall schon nach der ersten) Endreaction aus der Anzahl der verbrauchten Cubikcentimeter Kalilauge die Menge der freien HCl in 100 ccm Magensaft berechnen, indem man dabei nur berücksichtigt, daß ein kleiner Theil der freien Salzsäure (in 100 ccm genau 1 ccm Decinormalkalilauge entsprechend) nicht mehr mittels dieses Reagens nachweisbar ist. Diesen einen Cubikcentimeter muß man dann zu der Zahl der auf 100 ccm Magensaft berechneten (also mit 10 resp. 20 multiplicirten) verbrauchten Cubikcentimeter Decinormalkalilauge zuzählen. Diese Zahl mit 0,00365 multiplicirt ergibt den Werth für die freie HCl in Procenten ausgedrückt = in 100 ccm Magensaft.

7. Enthält der Magensaft keine freie Salzsäure, so kann man nach einer von Biedert angegebenen[1]) Weise zu einer bestimmten Menge Mageninhalt so lange Decinormalsalzsäure (1 ccm = 0,00365 gasförmiger HCl) zusetzen, bis die Reaction auf Phloro-

---

[1]) Vergl. darüber Langermann, Ueber quantitative Salzsäurebestimmung im Mageninhalt. Virchow's Archiv Bd. 128, 1892, S. 440.

glucinvanillin positiv ausfällt. Man muß dann zur Berechnung in umgekehrter Weise, wie vorher, 1 ccm Decinormalsalzsäure von der Anzahl der verbrauchten und auf 100 berechneten Cubikcentimeter abziehen und mit 0,00365 multipliciren. Man erhält auf diese Art das sog. Salzsäuredeficit, d. h. diejenige HCl-Menge, die in 100 ccm Magensaft zur Sättigung der Eiweißkörper noch nothwendig ist, und kann daraus nicht unwichtige, praktische Schlüsse auf die wirklich vorhandene Salzsäuremenge machen. Eine Stunde nach Ewald's Probefrühstück sollte die combinirte (S. 35) HCl 0,160 auf 100 betragen[1]).

8. Der Untersuchung auf das Verhalten der Salzsäure schließt sich die Prüfung auf Pepsin (Ferment, Erreger der Verdauung) an. Zu diesem Behufe setzt man zu ca. 10 ccm Magensaft ein kleines rundes Scheibchen von hartgekochtem Hühnereiweiß (etwa 1 mm dick und 0,7 cm im Durchmesser) und stellt das Ganze in Brüttemperatur (ca. 37°) zugleich mit einer Vergleichsprobe in einfach verdünnter Salzsäure. Die schnellere Lösung im Magensaft beweist die Anwesenheit von Pepsin, welches in normaler Menge die Eiweißscheibe in 1—3 Stunden zum Schwinden bringt. Zu einem Magensaft ohne freie Salzsäure muß ein Tropfen des officinellen Acid. muriat. dilut. zugesetzt werden, nachdem vorher mittels der oben beschriebenen Biedert'schen Methode

[1]) Directe Bestimmung der Salzsäure haben wir bei unseren in der Note S. 37 erwähnten Untersuchungen besonders zahlreich mit dem von Winter angegebenen (vergl. „Du chimisme stomacal par G. Hayem et J. Winter", Paris, Masson, 1891) Verfahren gemacht. Danach wird der Chlorgehalt durch Veraschen des eingedampften Magensaftes, Lösen unter Zusatz von Salpetersäure, leichte Alkalisirung mit Natriumcarbonat und Titriren mit Decinormal-Silbersalpeterlösung bestimmt, das Chlor dann in Salzsäure umgerechnet. Wenn man vor dem Eindampfen mit Natriumcarbonat übersättigt, so bekommt man die Gesammtsalzsäure (a). Wenn man nach dem Eintrocknen den Zusatz macht, so bekommt man noch die an Eiweiß gebundene (b), aber nicht mehr die freie Salzsäure, die bereits mit abgedampft ist. Wenn man ohne jeden Zusatz verascht, so bleibt bloß die fixe, an Salze gebundene Salzsäure (c) zurück. a—b ist dann die freie, b—c die an Eiweißkörper gebundene (combinirte) Salzsäure. Näheres siehe hierüber in der in der Note auf S. 37 erwähnten Arbeit Langermann's. Das Verfahren wird hier, wo für die Praxis nur kurze Recapitulationen und Hinweise als Unterlage für die diätetischen Vorschriften gegeben werden sollen, bloß kurz berührt, um einen Begriff davon zu geben, da in der Einleitung und später davon die Rede ist. Der Praktiker braucht nur die im Text angegebenen Methoden.

das Salzsäuredeficit gerade gedeckt ist; sonst bleibt auch bei anwesendem Pepsin die Verdauung völlig aus.

Der Nachweis des Labferments hat keinen besonderen diagnostischen Werth. Die Untersuchung geschieht in der Weise, daß zu 5 ccm genau neutralisirten Magensafts 10 ccm Kuhmilch, die auch neutral reagirt, zugesetzt werden. Sollte bei Brütofentemperatur in einer halben Stunde das Casein der Milch noch nicht ausgefällt sein, so ist kein Labferment vorhanden.

Verwerthung der chemischen Magenuntersuchung zu einer Diagnosestellung.

Um die pathologischen Verhältnisse des Magens darlegen zu können, müssen wir uns zunächst einmal das Bild vergegenwärtigen, wie es ein normaler, gesunder Magen nach der Einnahme eines Ewald'schen Probefrühstücks auf der Höhe der Verdauung, also 1 Stunde nach Beginn der Mahlzeit, bietet: Die Magengegend ist nicht aufgetrieben und nirgends auf Druck empfindlich; es bestehen keinerlei subjective Beschwerden. Die nun vorgenommene Ausheberung ergiebt folgenden Befund: Die Menge schwankt zwischen 30—60 ccm. Die Brodkrümel sind fast alle mehr oder weniger verdaut und schwimmen ziemlich gleichmäßig vertheilt in einer gelben bis schwach bräunlichen Flüssigkeit, die sauer reagirt, wenig Schleimbeimengung enthält und von fadem Geruch ist. Die Reaction mit Congopapier, Phloroglucinvanillin und Methylviolett fällt deutlich positiv aus. Es läßt sich nur wenig Milchsäure, dagegen keine flüchtige Säure nachweisen. Die Gesammtacidität schwankt zwischen 0,150 und 0,250 Säure, auf HCl reducirt, in 100 ccm Magensaft. Die quantitative Bestimmung der freien HCl nach Mintz ergiebt nicht mehr als 0,100 und nicht wesentlich weniger als 0,050 in 100 ccm; combinirte HCl s. S. 38, Pepsin und Labferment sind vorhanden. Wenn man dann noch berücksichtigt, daß ein gesunder Magen in spätestens 1 1/2—2 Stunden nach der Einnahme des Frühstücks leer sein soll, so kann man, wenn sich irgend welche Abweichungen von diesen Normen finden, ruhig die Diagnose auf ein Magenleiden stellen. Ergibt jedoch die Untersuchung keinerlei Abweichung, so ist der Magen als gesund anzusehen.

Stehen aber die Klagen der Patienten in grobem Mißverhältniß zu dem günstigen objectiven Befund, so ist die Diagnose auf nervöse Dyspepsie höchst wahrscheinlich, zumal wenn sich noch andere Erscheinungen einer nervösen Allgemeinstörung finden. Wenn man aber neben subjectiven Beschwerden geringer Natur eine Verlängerung des Aufenthalts der Speisen im Magen feststellen kann, oder wenn die Ausheberung auf der Höhe der Verdauung eine größere Menge von Speisetheilen, als normal, in demselben ergiebt, ohne daß jedoch der Magen abnorm erweitert wäre, so muß man an eine uncomplicirte *Mageninsufficienz* denken. Ist jedoch der Magen dauernd stark mit einer abnorm großen Menge angefüllt, und läßt sich mittels der physikalischen Methoden (s. S. 32) eine deutliche Hinausschiebung der Grenzen des ganzen Organs nachweisen, so stellt man die Diagnose auf *Dilatation*.

Es kann sich neben beiden Zuständen oder auch für sich allein die Salzsäure sehr verschieden verhalten. Ist freie Salzsäure in normaler Menge vorhanden, dann handelt es sich in jenen beiden Fällen um eine *reine motorische Störung*. Erhöhter Gehalt an freier Salzsäure über 0,100 bis zu 0,300 und selbst noch mehr auf 100 ccm Magensaft, daneben das Vorhandensein von nur wenig Milchsäure sind die Zeichen der *Hyperacidität*, des Salzsäureüberschusses, der Uebersäuerung, die mit und auch ohne motorische Anomalieen auf rein nervöser Basis vorkommen kann. In der Mehrzahl der Fälle findet sie sich beim *Magengeschwür*. Für die Diagnose dieser Complication von Ulcus und Hyperacidität ist das oben unter Nr. 3 Gesagte heranzuziehen. *Hypersecretion*, vermehrte Erzeugung von Magensaft und Salzsäure, wird man annehmen können, wenn bei Ausheberung Morgens nüchtern der Magen einige zehn bis zu mehreren Hundert Cubikcentimetern Flüssigkeit enthält, die gut verdauende Kraft bei normaler oder erhöhter Salzsäuremenge aufweist. Ein solcher Zustand kann sich nun auch mit den soeben erwähnten Krankheitsformen, wie Insufficienz, Dilatation und Ulcus, combiniren.

Wenn man während der ganzen Zeit der Magenverdauung keine freie HCl und insbesondere gar ein mehr oder weniger großes Salzsäuredeficit vorfindet, darf man von *Hypacidität* (Salzsäurevermin-

derung) oder Anacidität (Salzsäuremangel) sprechen. Dieselben kommen allein für sich vor, können sich aber auch mit anderen Störungen, z. B. Insufficienz und Magenerweiterung vergesellschaften. Sie sind in den letzten Fällen Folgen eines schweren chronischen Magencatarrhs, mag derselbe nun primär entstanden sein oder erst secundär etwa durch Stenose am Pylorus infolge von Narben und gutartigen Neubildungen an dieser Stelle, endlich besonders durch Magenkrebs. Die antifermentative Wirkung der Salzsäure fällt hier weg, und so kommt es in dem stagnirenden Mageninhalt zu den stärksten abnormen Gährungen mit mehr oder weniger stark ausgeprägter Bildung von Milchsäure, Buttersäure oder Essigsäure. Die manchmal ganz schwierige Differentialdiagnose zwischen chronischem Magencatarrh und Magenkrebs, die nach unseren neueren Kentnissen an der Anacidität einen viel geringeren Halt für Annahme eines Krebses findet, als man früher wohl glaubte, ist unter I, 4 ausführlicher abgehandelt. Jetzt weiß man, daß die Anacidität eine häufige Folge eines einfachen chronischen Catarrhs, einer Schädigung und mehr oder minder fortgeschrittenen Atrophie der Magendrüsen, endlich eines nervösen, vielleicht sogar zuweilen angeborenen (individuellen) Functionsausfalls ist. Eine charakteristische Eigenthümlichkeit vieler, insbesondere der Mehrzahl der letztgenannten Fälle von Anacidität ist die schon einmal erwähnte außergewöhnliche motorische Leistungsfähigkeit (Hyperkinese) des Magens, die rasche Entleerung, wegen der man schon 60, selbst 50 Minuten nach einem Probefrühstück, 3, selbst 2 Stunden nach einem Probemittagessen nichts mehr vorfindet. Eine nachtheilige Folge ist Neigung zu Darmbeschwerden (s. unter I, 8), der wichtige Vortheil für den Magen aber Freibleiben dieses von Zersetzungen seines Inhalts, von Lähmung und Erweiterung seiner Wände, was Alles nach und nach zu starken Störungen der Magen- und auch der Darmverdauung führen würde.

Für den acuten Magencatarrh gibt es auch wohl vorübergehende Anacidität; in der größten Mehrzahl der Fälle aber verläuft er ohne auffallende motorische oder secretorische Störungen. Man hat auch schon zur Diagnosestellung an den klinischen Symptomen genug Anhalt; höchstens ist vermehrter Schleimgehalt des Magensaftes zu bemerken.

III. Behandlung im Allgemeinen.

Die Behandlung der Verdauungsstörungen kann nicht zu früh und ernstlich begonnen werden, die der acuten soll kurz und rigorös, die der chronischen anhaltend, sorgfältig und mit eiserner Consequenz durchgeführt werden, besonders von Seiten des Kranken, dessen gutem Willen dann aber auch die im Späteren gebotene Diätauswahl möglichst entgegenkommen soll. Ein den Verhältnissen gemäß gutes Ergebniß wird dann Jeder erreichen. Diese Hoffnung, wie jene Nothwendigkeit rechtzeitigen und ausdauernden Einschreitens drückt der von Ewald beigebrachte Spruch aus: „Jeder hat den Magen, den er verdient."

Die Behandlung soll nun in erster Linie eine diätetische, zweitens eine physikalisch-mechanische und drittens eine arzneiliche sein.

Die Diät hängt, wie beim gesunden, so auch beim kranken Menschen ab von dem jeweiligen Verbrauch von Körpermasse und dem sich danach richtenden Bedarf an Nahrungsmitteln. Die Nahrungszufuhr soll also, vorübergehende acute und besonders empfindliche Zustände ausgenommen, genügend reichlich sein, um je nach der Größe des Stoffwechsels vollen Ersatz für das verbrauchte Nährmaterial zu schaffen. Die nach Voit hieraus entspringenden Anforderungen sind in der Abtheilung B, I näher bestimmt und auf die Möglichkeit und Bedürfnisse der Magenkranken angewandt, um auch bei diesen es nicht zu der „Unterernährung" v. Noorden's kommen zu lassen. Es ist dort auch die fortgeschrittene neuere Anschauung nutzbar gemacht, wonach man nicht genau an die ursprünglichen Voit'schen Angaben über die Mengen von Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten gebunden ist, vielmehr eine Categorie zum Theil durch die andere ersetzen kann, wenn nur die zur Erhaltung des Körpers dienende Mindestmenge von Eiweißstoffen (in Fleisch, Eiern, Milch, dem Pflanzeneiweiß des Getreides und der Hülsenfrüchte ꝛc.) und die für die Functionen des Körpers nöthige Gesammtmenge von Wärmeeinheiten, Calorieen[1]), durch die Nahrung dargeboten wird. Auch daß man für längere

[1]) Eine sog. große Calorie = der Wärmemenge, welche 1 kg Wasser um 1° wärmer macht.

Zeit, besonders bei ruhigem Leben, unter das Voit'sche Minimum heruntergehen kann, ist für Verdauungskranke ebenso wichtig, wie der Nachweis F. Hirschfeld's, daß dies speciell mit der Eiweißzufuhr selbst auf 60—70 g, ca. 1 g auf das Kilogramm Körpergewicht, geschehen kann, wenn nur mit anderen Nährstoffen der Ausfall an Calorieen möglichst ersetzt wird. Auch daß unter diesen als Ersatz von Kohlenhydraten das Fett, besonders die Butter, am allerzuträglichsten in der Form des emulgirten Milchfettes, eine größere Rolle spielen darf, ist bemerkenswerth. Umgekehrt kann in Magenleiden, bei welchen dies zweckmäßig ist, die Menge des Eiweißes weit über die von Voit für Gesunde festgesetzte Norm gesteigert werden auf Kosten der anderen Seite der Diät. Das Ideal einer Magenkrankenernährung ist es danach, diejenigen Speisen, die in dem betreffenden Falle gut bekommen und auch genügend ausgenutzt werden, auszusuchen und allein zu verwenden. Für die Salze (die Mineralstoffe der Nahrung) geht die allgemeine Meinung wie unsere Erfahrung dahin, daß davon in jeder gemischten Nahrung genug enthalten und eine besondere — sehr umständliche — Berechnung der einzelnen Mineralstoffe in den Diätordnungen nicht erforderlich sei. Daß ein Mangel an organischem Natron, das in den Nährsalzen von Hewel und Veithen in Cöln geliefert wird, jener Nahrung vorzuwerfen sei, dafür hat Lahmann noch keinen wirklichen Beweis gebracht.

Abgesehen von einzelnen Idiosynkrasieen ist durch die Empirie und methodische wissenschaftliche Untersuchungen der Grad der Verdaulichkeit einer großen Anzahl von Nahrungsstoffen festgestellt worden. Als besonders schwer verdaulich gelten im Allgemeinen Schwarzbrod, Stückkartoffeln, grüne Gemüse, alle Schalengemüse, wie Bohnen, Erbsen, Linsen. Ferner sind hierzu noch die zu sauren und zu fetten Speisen zu rechnen, wie Aal, Schweinefleisch 2c. In dieser Hinsicht hat nun auch Leube mittels Ausheberung gegen Ende der Mahlzeit die Resorbirbarkeit verschiedener Speisen geprüft und in seinen „Kostrationen" zusammengestellt, die hier, etwas vermehrt, in aufsteigender Reihe von den leichteren bis zu den schwerer verdaulichen folgen:

I. Kost:

Bouillon, Leube-Rosenthal'sche Fleischsolution (Mirus' Hofapotheke,

einige Tropfen Magenfiltrat, so wird bei Anwesenheit von Milchsäure dasselbe entfärbt und sofort strohgelb tingirt. Buttersäure und Essigsäure machen eine mehr gelbröthliche Verfärbung. Außerdem sind letztere auch schon am Geruch zu erkennen. Diese Säuren findet man häufiger in größeren Mengen, wenn freie HCl fehlt, weil sie durch bakterielle Zersetzungen entstehen, denen die Salzsäure entgegenwirkt. Indeß völlig aufheben kann diese die Zersetzung doch nicht, besonders wenn bei Dilatation der Mageninhalt stagnirt und ein Herd längerer Pilzwucherungen wird. Mittels dieser Untersuchungsmethoden kann man sich bei längerer Uebung schon einiges Urtheil über die ganze Magenverdauung bilden. In vielen Fällen ist aber auch eine quantitative Bestimmung der Magensäuren, von denen diejenige der Milchsäure von geringerem Belang ist, von Wichtigkeit.

5. Zu diesem Zwecke ist zunächst die Gesammtacidität (alle Säuren und sauren Salze) des Mageninhalts festzustellen, indem man nämlich zu 5 oder 10 ccm filtrirten Magensaftes nach Zusatz einiger Tropfen einer alkoholischen Phenolphtaleinlösung so lange aus einer Bürette [1]) Decinormalkalilauge (1 ccm = 0,00365 HCl) zufließen läßt, bis die Flüssigkeit schwach, aber dauernd rosa gefärbt ist. Die Gesammtacidität wird dann unter Berücksichtigung, daß jeder Cubikcentimeter der verbrauchten Decinormalkalilauge 0,00365 HCl entspricht, in Procenten

[1]) Die hier angegebenen quantitativen Bestimmungen kann jeder praktische Arzt leicht machen, wenn er sich in einem Bürettenständer zwei in Zehntels-Cubikcentimeter eingetheilte Mohr'sche Büretten von ca. 30 ccm Inhalt anschafft, die unten an kurzem dünnem Gummischlauch eine dünne gläserne Bürettenspitze haben, welche durch Quetschhahn am Schlauche verschlossen ist. Außerdem ist ein kleiner Meßcylinder von 10 ccm, sowie eine Anzahl kleiner Bechergläser und Glasstäbchen nöthig. Die Büretten schwenkt man sofort nach dem Gebrauch mit destillirtem Wasser und läßt sie oben mit Watte verschlossen, unten ohne Hahnverschluß trocknen. Will man rasch nachher eine andere Flüssigkeit einfüllen, so schwenkt man noch mit etwas Alkohol, dann Aether nach, und zieht durch die Flamme. Die Normallösungen bezieht man von einer guten Chemikalienhandlung, wie E. Merck in Darmstadt, entweder als Zehntels-Normallösung oder verdünnt sich Normallösungen mit 9 Theilen destillirtem Wasser und paraffinirt bei längerem Aufheben den Stopfen. Beim Titriren läßt man immer 0,2—0,1 ccm in das den Magensaft enthaltende Becherläschen fließen und prüft nach Umrühren bis zum Erzielen einer sichern Endreaction.

auf Salzsäurewerth ausgerechnet. Wenn nun dieser Magensaft, dessen Gesammtsäuremenge somit bestimmt ist, freie Salzsäure qualitativ nachweisbar enthielt, so bezog man früher — und zwar in einer Anzahl Fälle mit Recht — die gefundene Menge auf gebundene und freie HCl, neben welcher man keine erheblichen sonstigen Säurecoëfficienten mehr vorhanden annahm. Nicht selten ist dies aber durchaus unrichtig, und man nimmt deshalb zweckmäßig jedes Mal, zumal wir jetzt eine sehr expeditive Methode besitzen, noch

6. die quantitative Bestimmung der freien Salzsäure allein nach dem Verfahren von Mintz vor. Zu 5 oder 10 ccm filtrirten Magensaftes wird aus der Bürette so lange Decinormalkalilauge zugesetzt, bis die Reaction auf Phloroglucinvanillin (s. S. 35), nach jedem neuen Zusatz mittels zweier Tropfen Magensaft und ebensoviel Phloroglucinvanillin in einer Porzellanschale probirt, ausbleibt. Da hierbei durch Entnahme einer manchmal größeren Zahl Tropfen etwas Magensaft verloren geht, so erreicht man die Endreaction ein wenig zu früh. Wenn man genug Saft hat, so wiederholt man deshalb den Versuch, indem man gleich beinahe die ganze Laugenmenge zusetzt, und kann dann nach der zweiten (im andern Fall schon nach der ersten) Endreaction aus der Anzahl der verbrauchten Cubikcentimeter Kalilauge die Menge der freien HCl in 100 ccm Magensaft berechnen, indem man dabei nur berücksichtigt, daß ein kleiner Theil der freien Salzsäure (in 100 ccm genau 1 ccm Decinormalkalilauge entsprechend) nicht mehr mittels dieses Reagens nachweisbar ist. Diesen einen Cubikcentimeter muß man dann zu der Zahl der auf 100 ccm Magensaft berechneten (also mit 10 resp. 20 multiplicirten) verbrauchten Cubikcentimeter Decinormalkalilauge zuzählen. Diese Zahl mit 0,00365 multiplicirt ergiebt den Werth für die freie HCl in Procenten ausgedrückt = in 100 ccm Magensaft.

7. Enthält der Magensaft keine freie Salzsäure, so kann man nach einer von Biedert angegebenen[1] Weise zu einer bestimmten Menge Mageninhalt so lange Decinormalsalzsäure (1 ccm = 0,00365 gasförmiger HCl) zusetzen, bis die Reaction auf Phloro-

[1] Vergl. darüber Langermann, Ueber quantitative Salzsäurebestimmung im Mageninhalt. Virchow's Archiv Bd. 128, 1892, S. 41.

einige Tropfen Magenfiltrat, so wird bei Anwesenheit von Milchsäure dasselbe entfärbt und sofort strohgelb tingirt. Buttersäure und Essigsäure machen eine mehr gelbröthliche Verfärbung. Außerdem sind letztere auch schon am Geruch zu erkennen. Diese Säuren findet man häufiger in größeren Mengen, wenn freie HCl fehlt, weil sie durch bakterielle Zersetzungen entstehen, denen die Salzsäure entgegenwirkt. Indeß völlig aufheben kann diese die Zersetzung doch nicht, besonders wenn bei Dilatation der Mageninhalt stagnirt und ein Herd längerer Pilzwucherungen wird. Mittels dieser Untersuchungsmethoden kann man sich bei längerer Uebung schon einiges Urtheil über die ganze Magenverdauung bilden. In vielen Fällen ist aber auch eine quantitative Bestimmung der Magensäuren, von denen diejenige der Milchsäure von geringerem Belang ist, von Wichtigkeit.

5. Zu diesem Zwecke ist zunächst die Gesammtacidität (alle Säuren und sauren Salze) des Mageninhalts festzustellen, indem man nämlich zu 5 oder 10 ccm filtrirten Magensaftes nach Zusatz einiger Tropfen einer alkoholischen Phenolphtaleinlösung so lange aus einer Bürette [1]) Decinormalkalilauge (1 ccm = 0,00365 HCl) zufließen läßt, bis die Flüssigkeit schwach, aber dauernd rosa gefärbt ist. Die Gesammtacidität wird dann unter Berücksichtigung, daß jeder Cubikcentimeter der verbrauchten Decinormalkalilauge 0,00365 HCl entspricht, in Procenten

---

[1]) Die hier angegebenen quantitativen Bestimmungen kann jeder praktische Arzt leicht machen, wenn er sich in einem Bürettenständer zwei in Zehntels-Cubikcentimeter eingetheilte Mohr'sche Büretten von ca. 30 ccm Inhalt anschafft, die unten an kurzem dünnem Gummischlauch eine dünne gläserne Bürettenspitze haben, welche durch Quetschhahn am Schlauche verschlossen ist. Außerdem ist ein kleiner Meßcylinder von 10 ccm, sowie eine Anzahl kleiner Bechergläser und Glasstäbchen nöthig. Die Büretten schwenkt man sofort nach dem Gebrauch mit destillirtem Wasser und läßt sie oben mit Watte verschlossen, unten ohne Hahnverschluß trocknen. Will man rasch nachher eine andere Flüssigkeit einfüllen, so schwenkt man noch mit etwas Alkohol, dann Aether nach, und zieht durch die Flamme. Die Normallösungen bezieht man von einer guten Chemikalienhandlung, wie E. Merck in Darmstadt, entweder als Zehntels-Normallösung oder verdünnt sich Normallösungen mit 9 Theilen destillirtem Wasser und paraffinirt bei längerem Aufheben den Stopfen. Beim Titriren läßt man immer 0,2—0,1 ccm in das den Magensaft enthaltende Bechergläschen fließen und prüft nach Umrühren bis zum Erzielen einer sichern Endreaction.

auf Salzsäurewerth ausgerechnet. Wenn nun dieser Magensaft, dessen Gesammtsäuremenge somit bestimmt ist, freie Salzsäure qualitativ nachweisbar enthielt, so bezog man früher — und zwar in einer Anzahl Fälle mit Recht — die gefundene Menge auf gebundene und freie HCl, neben welcher man keine erheblichen sonstigen Säurecoëfficienten mehr vorhanden annahm. Nicht selten ist dies aber durchaus unrichtig, und man nimmt deßhalb zweckmäßig jedes Mal, zumal wir jetzt eine sehr expeditive Methode besitzen, noch

6. die quantitative Bestimmung der freien Salzsäure allein nach dem Verfahren von Mintz vor. Zu 5 oder 10 ccm filtrirten Magensaftes wird aus der Bürette so lange Decinormalkalilauge zugesetzt, bis die Reaction auf Phloroglucinvanillin (s. S. 35), nach jedem neuen Zusatz mittels zweier Tropfen Magensaft und ebensoviel Phloroglucinvanillin in einer Porzellanschale probirt, ausbleibt. Da hierbei durch Entnahme einer manchmal größeren Zahl Tropfen etwas Magensaft verloren geht, so erreicht man die Endreaction ein wenig zu früh. Wenn man genug Saft hat, so wiederholt man deßhalb den Versuch, indem man gleich beinahe die ganze Laugenmenge zusetzt, und kann dann nach der zweiten (im andern Fall schon nach der ersten) Endreaction aus der Anzahl der verbrauchten Cubikcentimeter Kalilauge die Menge der freien HCl in 100 ccm Magensaft berechnen, indem man dabei nur berücksichtigt, daß ein kleiner Theil der freien Salzsäure (in 100 ccm genau 1 ccm Decinormalkalilauge entsprechend) nicht mehr mittels dieses Reagens nachweisbar ist. Diesen einen Cubikcentimeter muß man dann zu der Zahl der auf 100 ccm Magensaft berechneten (also mit 10 resp. 20 multiplicirten) verbrauchten Cubikcentimeter Decinormalkalilauge zuzählen. Diese Zahl mit 0,00365 multiplicirt ergibt den Werth für die freie HCl in Procenten ausgedrückt = in 100 ccm Magensaft.

7. Enthält der Magensaft keine freie Salzsäure, so kann man nach einer von Biedert angegebenen[1]) Weise zu einer bestimmten Menge Mageninhalt so lange Decinormalsalzsäure (1 ccm = 0,00365 gasförmiger HCl) zusetzen, bis die Reaction auf Phloro-

---

[1]) Vergl. darüber Langermann, Ueber quantitative Salzsäurebestimmung im Mageninhalt. Virchow's Archiv Bd. 128, 1892, S. 440.

glucinvanillin positiv ausfällt. Man muß dann zur Berechnung in umgekehrter Weise, wie vorher, 1 ccm Decinormalsalzsäure von der Anzahl der verbrauchten und auf 100 berechneten Cubikcentimeter abziehen und mit 0,00365 multipliciren. Man erhält auf diese Art das sog. Salzsäuredeficit, d. h. diejenige HCl-Menge, die in 100 ccm Magensaft zur Sättigung der Eiweißkörper noch nothwendig ist, und kann daraus nicht unwichtige, praktische Schlüsse auf die wirklich vorhandene Salzsäuremenge machen. Eine Stunde nach Ewald's Probefrühstück sollte die combinirte (S. 35) HCl 0,160 auf 100 betragen[1]).

8. Der Untersuchung auf das Verhalten der Salzsäure schließt sich die Prüfung auf Pepsin (Ferment, Erreger der Verdauung) an. Zu diesem Behufe setzt man zu ca. 10 ccm Magensaft ein kleines rundes Scheibchen von hartgekochtem Hühnereiweiß (etwa 1 mm dick und 0,7 cm im Durchmesser) und stellt das Ganze in Brüttemperatur (ca. 37°) zugleich mit einer Vergleichsprobe in einfach verdünnter Salzsäure. Die schnellere Lösung im Magensaft beweist die Anwesenheit von Pepsin, welches in normaler Menge die Eiweißscheibe in 1—3 Stunden zum Schwinden bringt. Zu einem Magensaft ohne freie Salzsäure muß ein Tropfen des officinellen Acid. muriat. dilut. zugesetzt werden, nachdem vorher mittels der oben beschriebenen Biedert'schen Methode

---

[1]) Directe Bestimmung der Salzsäure haben wir bei unseren in der Note S. 37 erwähnten Untersuchungen besonders zahlreich mit dem von Winter angegebenen (vergl. „Du chimisme stomacal par G. Hayem et J. Winter", Paris, Masson, 1891) Verfahren gemacht. Danach wird der Chlorgehalt durch Veraschen des eingedampften Magensaftes, Lösen unter Zusatz von Salpetersäure, leichte Alkalisirung mit Natriumcarbonat und Titriren mit Decinormal-Silbersalpeterlösung bestimmt, das Chlor dann in Salzsäure umgerechnet. Wenn man vor dem Eindampfen mit Natriumcarbonat übersättigt, so bekommt man die Gesammtsalzsäure (a). Wenn man nach dem Eintrocknen den Zusatz macht, so bekommt man noch die an Eiweiß gebundene (b), aber nicht mehr die freie Salzsäure, die bereits mit abgedampft ist. Wenn man ohne jeden Zusatz verascht, so bleibt bloß die fixe, an Salze gebundene Salzsäure (c) zurück. a—b ist dann die freie, b—c die an Eiweißkörper gebundene (combinirte) Salzsäure. Näheres siehe hierüber in der in der Note auf S. 37 erwähnten Arbeit Langermann's. Das Verfahren wird hier, wo für die Praxis nur kurze Recapitulationen und Hinweise als Unterlage für die diätetischen Vorschriften gegeben werden sollen, bloß kurz berührt, um einen Begriff davon zu geben, da in der Einleitung und später davon die Rede ist. Der Praktiker braucht nur die im Text angegebenen Methoden.

das Salzsäuredeficit gerade gedeckt ist; sonst bleibt auch bei anwesendem Pepsin die Verdauung völlig aus.

Der Nachweis des Labferments hat keinen besonderen diagnostischen Werth. Die Untersuchung geschieht in der Weise, daß zu 5 ccm genau neutralisirten Magensafts 10 ccm Kuhmilch, die auch neutral reagirt, zugesetzt werden. Sollte bei Brütofentemperatur in einer halben Stunde das Casein der Milch noch nicht ausgefällt sein, so ist kein Labferment vorhanden.

Verwerthung der chemischen Magenuntersuchung zu einer Diagnosestellung.

Um die pathologischen Verhältnisse des Magens darlegen zu können, müssen wir uns zunächst einmal das Bild vergegenwärtigen, wie es ein normaler, gesunder Magen nach der Einnahme eines Ewald'schen Probefrühstücks auf der Höhe der Verdauung, also 1 Stunde nach Beginn der Mahlzeit, bietet: Die Magengegend ist nicht aufgetrieben und nirgends auf Druck empfindlich; es bestehen keinerlei subjective Beschwerden. Die nun vorgenommene Ausheberung ergiebt folgenden Befund: Die Menge schwankt zwischen 30—60 ccm. Die Brodkrümel sind fast alle mehr oder weniger verdaut und schwimmen ziemlich gleichmäßig vertheilt in einer gelben bis schwach bräunlichen Flüssigkeit, die sauer reagirt, wenig Schleimbeimengung enthält und von fadem Geruch ist. Die Reaction mit Congopapier, Phloroglucinvanillin und Methylviolett fällt deutlich positiv aus. Es läßt sich nur wenig Milchsäure, dagegen keine flüchtige Säure nachweisen. Die Gesammtacidität schwankt zwischen 0,150 und 0,250 Säure, auf HCl reducirt, in 100 ccm Magensaft. Die quantitative Bestimmung der freien HCl nach Mintz ergiebt nicht mehr als 0,100 und nicht wesentlich weniger als 0,050 in 100 ccm; combinirte HCl s. S. 38, Pepsin und Labferment sind vorhanden. Wenn man dann noch berücksichtigt, daß ein gesunder Magen in spätestens 1½—2 Stunden nach der Einnahme des Frühstücks leer sein soll, so kann man, wenn sich irgend welche Abweichungen von diesen Normen finden, ruhig die Diagnose auf ein Magenleiden stellen. Ergibt jedoch die Untersuchung keinerlei Abweichung, so ist der Magen als gesund anzusehen.

Stehen aber die Klagen der Patienten in grobem Mißverhältniß zu dem günstigen objectiven Befund, so ist die Diagnose auf nervöse Dyspepsie höchst wahrscheinlich, zumal wenn sich noch andere Erscheinungen einer nervösen Allgemeinstörung finden. Wenn man aber neben subjectiven Beschwerden geringer Natur eine Verlängerung des Aufenthalts der Speisen im Magen feststellen kann, oder wenn die Ausheberung auf der Höhe der Verdauung eine größere Menge von Speisetheilen, als normal, in demselben ergiebt, ohne daß jedoch der Magen abnorm erweitert wäre, so muß man an eine uncomplicirte Mageninsufficienz denken. Ist jedoch der Magen dauernd stark mit einer abnorm großen Menge angefüllt, und läßt sich mittels der physikalischen Methoden (s. S. 32) eine deutliche Hinausschiebung der Grenzen des ganzen Organs nachweisen, so stellt man die Diagnose auf Dilatation.

Es kann sich neben beiden Zuständen oder auch für sich allein die Salzsäure sehr verschieden verhalten. Ist freie Salzsäure in normaler Menge vorhanden, dann handelt es sich in jenen beiden Fällen um eine reine motorische Störung. Erhöhter Gehalt an freier Salzsäure über 0,100 bis zu 0,300 und selbst noch mehr auf 100 ccm Magensaft, daneben das Vorhandensein von nur wenig Milchsäure sind die Zeichen der Hyperacidität, des Salzsäureüberschusses, der Uebersäuerung, die mit und auch ohne motorische Anomalieen auf rein nervöser Basis vorkommen kann. In der Mehrzahl der Fälle findet sie sich beim Magengeschwür. Für die Diagnose dieser Complication von Ulcus und Hyperacidität ist das oben unter Nr. 3 Gesagte heranzuziehen. Hypersecretion, vermehrte Erzeugung von Magensaft und Salzsäure, wird man annehmen können, wenn bei Ausheberung Morgens nüchtern der Magen einige zehn bis zu mehreren Hundert Cubikcentimetern Flüssigkeit enthält, die gut verdauende Kraft bei normaler oder erhöhter Salzsäuremenge aufweist. Ein solcher Zustand kann sich nun auch mit den soeben erwähnten Krankheitsformen, wie Insufficienz, Dilatation und Ulcus, combiniren.

Wenn man während der ganzen Zeit der Magenverdauung keine freie HCl und insbesondere gar ein mehr oder weniger großes Salzsäuredeficit vorfindet, darf man von Hypacidität (Salzsäurevermin-

derung) oder Anacidität (Salzsäuremangel) sprechen. Dieselben kommen allein für sich vor, können sich aber auch mit anderen Störungen, z. B. Insufficienz und Magenerweiterung vergesellschaften. Sie sind in den letzten Fällen Folgen eines schweren chronischen Magencatarrhs, mag derselbe nun primär entstanden sein oder erst secundär etwa durch Stenose am Pylorus infolge von Narben und gutartigen Neubildungen an dieser Stelle, endlich besonders durch Magenkrebs. Die antifermentative Wirkung der Salzsäure fällt hier weg, und so kommt es in dem stagnirenden Mageninhalt zu den stärksten abnormen Gährungen mit mehr oder weniger stark ausgeprägter Bildung von Milchsäure, Buttersäure oder Essigsäure. Die manchmal ganz schwierige Differentialdiagnose zwischen chronischem Magencatarrh und Magenkrebs, die nach unseren neueren Kenntnissen an der Anacidität einen viel geringeren Halt für Annahme eines Krebses findet, als man früher wohl glaubte, ist unter I, 4 ausführlicher abgehandelt. Jetzt weiß man, daß die Anacidität eine häufige Folge eines einfachen chronischen Catarrhs, einer Schädigung und mehr oder minder fortgeschrittenen Atrophie der Magendrüsen, endlich eines nervösen, vielleicht sogar zuweilen angeborenen (individuellen) Functionsausfalls ist. Eine charakteristische Eigenthümlichkeit vieler, insbesondere der Mehrzahl der letztgenannten Fälle von Anacidität ist die schon einmal erwähnte außergewöhnliche motorische Leistungsfähigkeit (Hyperkinese) des Magens, die rasche Entleerung, wegen der man schon 60, selbst 50 Minuten nach einem Probefrühstück, 3, selbst 2 Stunden nach einem Probemittagessen nichts mehr vorfindet. Eine nachtheilige Folge ist Neigung zu Darmbeschwerden (s. unter I, 8), der wichtige Vortheil für den Magen aber Freibleiben dieses von Zersetzungen seines Inhalts, von Lähmung und Erweiterung seiner Wände, was Alles nach und nach zu starken Störungen der Magen- und auch der Darmverdauung führen würde.

Für den acuten Magencatarrh gibt es auch wohl vorübergehende Anacidität; in der größten Mehrzahl der Fälle aber verläuft er ohne auffallende motorische oder secretorische Störungen. Man hat auch schon zur Diagnosestellung an den klinischen Symptomen genug Anhalt; höchstens ist vermehrter Schleimgehalt des Magensaftes zu bemerken.

III. Behandlung im Allgemeinen.

Die Behandlung der Verdauungsstörungen kann nicht zu früh und ernstlich begonnen werden, die der acuten soll kurz und rigorös, die der chronischen anhaltend, sorgfältig und mit eiserner Consequenz durchgeführt werden, besonders von Seiten des Kranken, dessen gutem Willen dann aber auch die im Späteren gebotene Diätauswahl möglichst entgegenkommen soll. Ein den Verhältnissen gemäß gutes Ergebniß wird dann Jeder erreichen. Diese Hoffnung, wie jene Nothwendigkeit rechtzeitigen und ausdauernden Einschreitens drückt der von Ewald beigebrachte Spruch aus: „Jeder hat den Magen, den er verdient."

Die Behandlung soll nun in erster Linie eine diätetische, zweitens eine physikalisch-mechanische und drittens eine arzneiliche sein.

Die Diät hängt, wie beim gesunden, so auch beim kranken Menschen ab von dem jeweiligen Verbrauch von Körpermasse und dem sich danach richtenden Bedarf an Nahrungsmitteln. Die Nahrungszufuhr soll also, vorübergehende acute und besonders empfindliche Zustände ausgenommen, genügend reichlich sein, um je nach der Größe des Stoffwechsels vollen Ersatz für das verbrauchte Nährmaterial zu schaffen. Die nach Voit hieraus entspringenden Anforderungen sind in der Abtheilung B, I näher bestimmt und auf die Möglichkeit und Bedürfnisse der Magenkranken angewandt, um auch bei diesen es nicht zu der „Unterernährung" v. Noorden's kommen zu lassen. Es ist dort auch die fortgeschrittene neuere Anschauung nutzbar gemacht, wonach man nicht genau an die ursprünglichen Voit'schen Angaben über die Mengen von Eiweiß, Fett und Kohlenhydraten gebunden ist, vielmehr eine Categorie zum Theil durch die andere ersetzen kann, wenn nur die zur Erhaltung des Körpers dienende Mindestmenge von Eiweißstoffen (in Fleisch, Eiern, Milch, dem Pflanzeneiweiß des Getreides und der Hülsenfrüchte 2c.) und die für die Functionen des Körpers nöthige Gesammtmenge von Wärmeeinheiten, Calorieen[1]), durch die Nahrung dargeboten wird. Auch daß man für längere

[1]) Eine sog. große Calorie = der Wärmemenge, welche 1 kg Wasser um 1° wärmer macht.

Zeit, besonders bei ruhigem Leben, unter das Voit'sche Minimum heruntergehen kann, ist für Verdauungskranke ebenso wichtig, wie der Nachweis F. Hirschfeld's, daß dies speciell mit der Eiweißzufuhr selbst auf 60—70 g, ca. 1 g auf das Kilogramm Körpergewicht, geschehen kann, wenn nur mit anderen Nährstoffen der Ausfall an Calorieen möglichst ersetzt wird. Auch daß unter diesen als Ersatz von Kohlenhydraten das Fett, besonders die Butter, am allerzuträglichsten in der Form des emulgirten Milchfettes, eine größere Rolle spielen darf, ist bemerkenswerth. Umgekehrt kann in Magenleiden, bei welchen dies zweckmäßig ist, die Menge des Eiweißes weit über die von Voit für Gesunde festgesetzte Norm gesteigert werden auf Kosten der anderen Seite der Diät. Das Ideal einer Magenkrankenernährung ist es danach, diejenigen Speisen, die in dem betreffenden Falle gut bekommen und auch genügend ausgenutzt werden, auszusuchen und allein zu verwenden. Für die Salze (die Mineralstoffe der Nahrung) geht die allgemeine Meinung wie unsere Erfahrung dahin, daß davon in jeder gemischten Nahrung genug enthalten und eine besondere — sehr umständliche — Berechnung der einzelnen Mineralstoffe in den Diätordnungen nicht erforderlich sei. Daß ein Mangel an organischem Natron, das in den Nährsalzen von Hewel und Veithen in Cöln geliefert wird, jener Nahrung vorzuwerfen sei, dafür hat Lahmann noch keinen wirklichen Beweis gebracht.

Abgesehen von einzelnen Idiosynkrasieen ist durch die Empirie und methodische wissenschaftliche Untersuchungen der Grad der Verdaulichkeit einer großen Anzahl von Nahrungsstoffen festgestellt worden. Als besonders schwer verdaulich gelten im Allgemeinen Schwarzbrod, Stückkartoffeln, grüne Gemüse, alle Schalengemüse, wie Bohnen, Erbsen, Linsen. Ferner sind hierzu noch die zu sauren und zu fetten Speisen zu rechnen, wie Aal, Schweinefleisch ꝛc. In dieser Hinsicht hat nun auch Leube mittels Ausheberung gegen Ende der Mahlzeit die Resorbirbarkeit verschiedener Speisen geprüft und in seinen „Kostrationen“ zusammengestellt, die hier, etwas vermehrt, in aufsteigender Reihe von den leichteren bis zu den schwerer verdaulichen folgen:

I. Kost:

Bouillon, Leube-Rosenthal'sche Fleischsolution (Mirus' Hofapotheke,

Jena), Leguminosensuppe, Suppentafeln mit vorverdautem Fleisch (bei Th. Timpe in Magdeburg), Milch, Eigelb, weiche, rohe Eier, Zwieback, Cakes, Wasser, natürliche Säuerlinge (Apollinaris, Kronthaler, Selterser u. A.) und die künstlichen kohlensauren Wässer.

II. Kost:

Weißbrod (geröstet), gekochtes Kalbshirn, gekochte Thymusdrüse (Briesel, Milcher, Nickel) vom Kalb, gekochtes Huhn (jung, ohne die Haut), gekochte Taube (dito), gekochte Kalbsfüße, Milchbrei aus Tapioca, Eierschaum.

III. Kost:

Rohes Rindfleisch (fein gehackt oder geschabt), roher Schinken (fein gehackt oder geschabt), Beefsteak (in frischer Butter oberflächlich gebraten), feines Schabefleisch von der Lende, Kartoffelbrei, Weißbrod (altbacken), Milchkaffee, Milchthee.

IV. Kost:

Gebratenes Huhn, gebratene Taube, gebratenes Reh, gebratenes Rebhuhn, gebratenes Roastbeef (kalt), Kalbsbraten (Keule, Rücken), gesottener Hecht, gesottener Schill, Maccaroni, Nudeln 2c., Reisbrei, fein gehackter Spinat, Spargel (Köpfe und Mark), gedämpfte Aepfel (durchgeschlagen), leichteste Abzüge von Roth- und Weißwein.

Diese Rationen zeigen, daß auch die Art der Zubereitung von wesentlichem Einfluß auf die Verdaulichkeit der Speisen ist.

Endlich und unter allen Umständen muß die Diät eines Magenkranken der Art der vorliegenden Verdauungsstörung möglichst angepaßt werden. Nur bei den schwersten und meist bald vorübergehenden Zuständen muß man sich auf die ganz leichten Kostformen beschränken. Sonst kommt es auf die richtige Auswahl an. Bei Hyperacidität leidet die Kohlenhydratverdauung, aber die Resorption der Eiweißkörper ist beschleunigt; man wird demnach mehr Eiweißstoffe und nur wenig Kohlenhydrate reichen, während bei der Anacidität wegen des umgekehrten Verhaltens sich gerade eine mehr stärkemehlhaltige Nahrung empfiehlt. Im Falle einer Dilatation und Mageninsufficienz werden wir, um den Magen nicht noch mehr zu überladen, die Flüssigkeitszufuhr mehr oder weniger beschränken. Die einzelnen Vorschriften über all das bringt der Theil B.

Für die Nahrungsaufnahme sind folgende **Grundregeln** aufzustellen:

1. Dieselbe muß in der Regel in kleinen Abständen, 5—7 Mal täglich, geschehen, bei rascher Entleerung des Magens (gewöhnlich Anacidität) und bei motorischer Insufficienz häufiger und in kleineren Portionen, als bei Hyperacidität und sonstigen Anomalieen mit nicht oder wenig geschwächter Muskulatur.

2. Hastiges Essen und dadurch veranlaßte mangelhafte Zerkleinerung und Einspeichelung der Speisen ist zu verbieten.

3. Alle Speisen und zumal Getränke sollen nicht zu hoch oder zu niedrig temperirt genossen werden. Die Temperatur soll sich im Mittel zwischen + 10 und + 50° C. bewegen. Bei der Zubereitung sollen stärkere Gewürze in zu reichlicher Menge vermieden werden.

4. Schließlich sollen Dyspeptiker nicht bis zum vollkommenen Gefühl der Sättigung essen. Genauere Vorschriften auch über die Speisemengen enthält der diätetische Theil B.

Eine von den angegebenen Principien wesentlich verschiedene diätetische Behandlung ist nur bei der nervösen Dyspepsie am Platz. Man soll da zunächst alle Speisen, nach denen die Kranken verlangen, nicht verweigern, sobald sie nur nicht zu sehr contraindicirt sind. Die Hauptsache bleibt immer, daß die Patienten überhaupt und auch reichlich essen. Ist der Ernährungszustand allzu reducirt, so empfiehlt sich eine Mastcur nach **Weir-Mitchel**'scher Methode, die dann bei absoluter geistiger und körperlicher Ruhe eine Uebberernährung bezweckt. Im Nothfalle ist eine Zwangsfütterung mit Schlundsonde am Platz, zumal wenn jegliche Nahrung systematisch verweigert wird.

Zu den **physikalisch-mechanischen Behandlungsmethoden** rechnet man in erster Linie die Magenausspülung, in weiterer Reihe erst die Elektrisation des Magens, die Massage und die hydrotherapeutischen Proceduren, schließlich die am Ende des Abschnitts abgehandelte Darmspülung.

Die **Magenausspülung** wird am besten am Ende der Verdauung vorgenommen, wenn anzunehmen ist, daß alle resorbirbaren Speisetheile auch genügend ausgenutzt sind. Sie wird mit demselben Heberapparat, den wir bei der Magenausheberung zu diagnostischen Zwecken (S. 33) kennen gelernt haben, in der Weise bewerkstelligt,

daß man bestimmte Quantitäten lauwarmen Wassers, etwa 1/4 bis 1/2 l, 1—3 Wasserglas voll, zu wiederholten Malen in den Magen ein- und dann wieder vollständig zunächst in die Eingußgefäße, um zu messen, auslaufen läßt, bis das Spülwasser zuletzt ziemlich klar bleibt. Nachdem dies geschehen, kann man zugleich noch versuchen, die Magenschleimhaut mit passenden Arzneistoffen, Desinfectionsmitteln, Mineralwässern u. dergl. nachzuspülen.

Die Magenausspülungen haben nicht nur den Zweck, den Magen von dem belastenden Inhalt zu befreien und die abnormen Gährungen zu sistiren, sondern es soll auch event. die darniederliegende motorische oder secretorische Thätigkeit des Organs angeregt werden. Letzteres läßt sich weiter noch durch nachträgliche Berieselung mit Mineralwässern oder anderen Mitteln erreichen. Anzuwenden sind also Ausspülungen bei chronischem Magencatarrh und in allen Fällen von Anacidität mit abnormen Gährungen, mag der Mangel an Salzsäure nun für sich allein bestehen oder die Folge eines Magenkrebses sein; dann bei allen Formen von Dilatation und hochgradiger Mageninsufficienz, sowie zuletzt bei Krankheitszuständen wie Hypersecretion und Hyperacidität mit hinzugekommener secundärer Erweiterung. Ebenso kann bei einem alten Magengeschwür, wenn die Mageneктasie sich hinzugesellt hat, eine Magenausspülung große Erleichterung schaffen. Die Häufigkeit dieser Maßnahme hängt von der jeweiligen Art des Falles ab; im Allgemeinen genügt wohl überall eine Ausspülung am Tage vollständig, die dann am besten Abends vor dem Essen vorgenommen wird.

Die Elektrisation des Magens kann man am besten so vornehmen, daß man die eine der Elektroden, die mindestens ca. 10 cm breit und ca. 20 cm lang sein muß, der Lage des Magens entsprechend auf die vordere Bauchwand auffetzt, während die andere kleinere links neben der Wirbelsäule in gleicher Höhe applicirt wird. Man kann nun auch die eine Elektrode, die dann die Form einer Magensonde hat, bezw. die von Ewald modificirte Einhorn'sche Mageneleкtrode nach Trinken von zwei Gläsern lauwarmen Wassers in den Magen direct einführen und dann den Strom mit der anderen, die auf die Bauchdecken aufgesetzt wird, schließen. Im mäßig gefüllten Magen ist sowohl der faradische, wie der constante Strom im

Stande, bei genügender Stärke Contractionen der Magenwandungen herbeizuführen, zu gleicher Zeit auch die Magensaftabsonderung zu steigern. Indicirt ist diese Behandlung am meisten bei allen echten Neurosen des Magens, ferner noch bei allen motorischen und secretorischen Störungen, sofern sie ohne schwere Complicationen verlaufen. Die Kathode soll den Magen anregen, die Anode beruhigen.

Die Massage spielt nur bei atonischen (Schwäche-) Zuständen des Magens eine Rolle. Mehr Erfolg hat sie bei motorischen Störungen des Darmtractus, besonders bei hartnäckiger Verstopfung. Sie wird in der Weise ausgeführt, daß man abwechselnd Streichungen und Pressungen des Organs von dem oberen zum abführenden Theil mittels der Hände auszuführen sucht.

Auch die hydrotherapeutischen Maßnahmen haben, ebenso wie die Elektrisation, besonderen Werth bei den Neurosen des Verdauungstractus. Naßkalte Abreibungen oder Douchen Morgens, Bäder mit Douchen und Uebergießungen erfrischen das ganze Nervensystem, regen den Stoffwechsel an, fördern den Stuhlgang und tragen so zur Besserung des Allgemeinbefindens bei. Prießnitz'sche Einwicklungen des Leibes wirken, je nachdem warmes Wasser genommen wird, beruhigend, schmerzstillend oder mit kühlerem oder kaltem anregend, nach längerem Liegen auf der Oberfläche ableitend. Die mehrfachen Lagen des nassen Tuches werden mit einer innen mit wasserdichtem Stoff ausgenähten wollenen Decke gut abgeschlossen. Auch eine nach dem Leib gekrümmte blecherne Bauchflasche mit warmem Wasser beruhigt Leibschmerzen und schmerzhafte Magendarmbewegungen nach dem Essen.

Eine Mittelstellung zwischen mechanischer und arzneilicher Behandlung nimmt der Gebrauch der Heilquellen ein. Am meisten kommen folgende Mineralquellen in Betracht:

1. Kühle bis warme Kochsalzquellen, mit oder ohne Kohlensäuregehalt, wie Wiesbaden, Kissingen, Homburg, Soden, auch Niederbronn i. Els. u. ähnl.

2. Warme und kalte alkalisch-salinische Brunnen, die Glaubersalz, Soda und Kochsalz, zum Theil auch Kohlensäure enthalten. Hierher gehören: Carlsbad, Marienbad, Franzensbad.

3. Alkalische und alkalisch-muriatische Wässer, die Soda

und theilweise Kohlensäure und Kochsalz enthalten, wie Vichy, Bilin und Ems.

Diese Quellen wirken infolge ihrer Zusammensetzung in der Weise, daß bei den einen die Magensaftsecretion infolge des Gehalts an Kochsalz und in geringerem Maße desjenigen an Kohlensäure angeregt wird. Die überschüssigen Säuren werden mittels des in anderen vorwiegenden Alkali neutralisirt, und ebenso werden auch die der Magenwand oft fest anhaftenden Schleimmassen gelöst und dann fortgeschwemmt. Die Glaubersalzbrunnen wirken, in kleinen Dosen ziemlich warm genommen, bei frischen Dyspepsieen reizmildernd, in hohen Dosen dagegen, z. B. bei habitueller Obstipation, entleerend. Alle Brunnencuren haben das Gemeinsame, daß sie den allgemeinen Stoffwechsel anregen und so den Gesammternährungszustand wesentlich beeinflussen. Kochsalzwässer passen mehr bei verminderter, die alkalischen mehr bei gesteigerter Salzsäureproduction; die Glaubersalzquellen bringen noch ihre entleerende Wirkung hinzu. Contraindicirt sind alle bei hochgradiger Dilatation und Mageninsufficienz, sowie bei Geschwüren mit frischer Blutung oder drohendem Durchbruch (S. 23,24). Sie werden sowohl in Form von Bädern, wie als Trinkcuren verordnet, indem die Patienten Morgens nüchtern oder auch des Tags über einige Zeit vor der Mahlzeit ein oder mehrere Gläser trinken.

Auch für die arzneiliche Behandlung der Magenkrankheiten muß man unterscheiden zwischen Magenleiden, die mit einer übermäßigen Salzsäureproduction (Hyperacidität, Hypersecretion und viele Formen von Magengeschwür) einherzugehen pflegen, und solchen, die keine freie, verminderte gebundene, selbst gar keine Salzsäure nachweisen lassen, wie der chronische Magencatarrh, das Carcinom, die Anacidität und die meisten Fälle von Magendilatation. Im ersteren Falle verordnet man Natrium bicarbonicum allein oder mit Magnesia usta ana messerspitzen- bis theelöffelweise mehrmals täglich, 1—2 Stunden nach dem Essen. Manchmal bekommt Magnesia allein besser, wie es scheint, weil aus ersterem im Magen Chlornatrium entsteht, das wieder zur Salzsäureabsonderung anregt. Von Vortheil kann auch ein Zusatz von Atropin oder von Extractum Belladonnae wegen ihrer schmerzstillenden und die Secretion

hemmenden Wirkung sein. Handelt es sich aber zu gleicher Zeit um eine Magenerweiterung, so kann man das Alkali mit der Magenspülung verbinden, indem man mit einer Lösung von 10,0 Natrium carbon., oft besser einer Schüttelmixtur von 10,0 Magnes. usta in 1000,0 Wasser nachspült. Dauernde Verminderung der HCl erzielten wir öfter durch Nachspülen von 1‰iger Argentum nitricum-Lösung oder Zusatz von 5‰ Acidum tannicum zur Sodalösung, bezw. Nachspülen einer 5‰ Tanninlösung nach der Magnesia. Starke Zersetzung mit Bildung organischer Säuren bekämpft Nachspülung von ca. 3,5—5‰igem Chloroformwasser.

Im anderen Falle, wo ein Mangel an Salzsäure sich findet, wird man natürlich diese künstlich zuführen, und zwar dann in ganz dreisten Dosen. Man verordnet Acidum muriaticum dilutum, die 12,5% gasförmige HCl enthält, zu 10—15—20 Tropfen, oder besser noch Acidum muriaticum purum, die doppelt so viel HCl enthält, zu entsprechend geringerer Tropfenzahl, in wenig Wasser gelöst, mehrmals vor, während und nach jeder Hauptmahlzeit in Abständen von 1/4—1/2—1 1/2 Stunden. (Vergl. auch die einleitende Krankengeschichte S. 14 und 19 und die „Vorbemerkung" zu Diät V.) Da die Säure die Zähne angreift, wird zur Einnahme ein Glasröhrchen verwendet, und man gießt nach Leerung der kleinen Menge Salzsäuremischung noch ein wenig Wasser nach und saugt dieses ebenfalls mit dem Röhrchen ab, um Trinkglas, Röhrchen und Mund damit nachzuspülen. Man tropft die Salzsäure am besten mit einem Tropffläschchen, das einen schnabelförmigen, scharf abgeschnittenen Ansatz an seinem Glasstopfen hat. In einem Fläschchen von 10 ccm, bei dem der Durchmesser dieses Ansatzes an seinem Ende 4 mm beträgt, wiegen 10 Tropfen concentrirter Salzsäure (Acidum muriaticum purum) 0,55 g, von verdünnter Salzsäure (Acidum muriaticum dilutum) 0,5 g; in einem Fläschchen von 20 g mit einem Schnabeldurchmesser von 4,3 mm betragen die beiden Gewichte 0,6 und 0,55 g.

Für die Verordnung von Pepsin (0,2—1,0) liegt nicht oft Veranlassung vor, da dasselbe selten ganz zu fehlen pflegt und die Pepsinverdauung meist vollständig genügend ist. Dagegen verdient für Magengeschwüre Argentum nitricum in Pillen und Lösung, sowie besonders Bismuthum subnitricum (0,5—1,0, täglich 2—3 Mal), auch

mit Morphium, als heilend und schmerzstillend Erwähnung. Appetitreizend sind die bitter-aromatischen Tincturen von Rhabarber, Enzian und Strychnos ꝛc., kleine Portionen von Kochsalzlösung, vielleicht auch Alkohol, besonders Condurango als Abkochung, Wein und Elixir vor dem Essen; endlich Orexin. — Bei Magenblutung (Blutbrechen) beschränkt man sich zunächst auf Alaunmolken als Arznei und Nahrung; ein Eisbeutel, nöthigenfalls auch Opium und subcutan Ergotin kommt gleich, Liquor ferri sesquichlorati innerlich später hinzu. — Cardialgische Schmerzen verlangen wohl auch Morphium oder Chloroform innerlich; (drohender) Durchbruch des Geschwürs strenge Opiumbehandlung.

Der Gebrauch von Abführmitteln ist bei vielen Magenkrankheiten nicht zu umgehen, da hierbei sehr häufig auch die Darmmusculatur träge wird. Bei Salzsäureüberschuß ist hierfür Carlsbader Salz (auch künstliches) sehr zweckmäßig, bei säurearmem Magensaft Zusatz von Glaubersalz (1/2—1 Kaffeelöffel und mehr) zu natürlichen oder selbstbereiteten (0,6%igen) Kochsalzwässern. Ferner gehören hierher die Tamarinden als Mus und das Extractum Cascarae Sagradae fluidum (pur oder mit Wasser und Syrup verdünnt), 1/2—1 theelöffelweise zu geben, sowie in hartnäckigen Fällen Pillen von Extractum Aloës (à 0,1—0,2) allein oder mit Extractum Colocynthidis (à 0,02—0,03). Zur Unterstützung oder Abwechselung dienen die Klystiere, entweder als Glycerin- oder als Wasserklystier mit verschiedenen Zusätzen, wie Seife, Kochsalz ꝛc. Als sehr milde Abführmittel gelten die verschiedenen Obstsorten, welche durch die in ihnen enthaltenen Pflanzensäuren und Salze wirksam sind. Letztere müssen aus der Diät fernbleiben, wenn entweder alternirend mit der Verstopfung oder anhaltend unter diarrhoischen Entleerungen ein den Magencatarrh begleitender chronischer Darmcatarrh sich kundgibt. Das heißt, in den Verstopfungsperioden kann man auch hier versuchen, mit gekochtem Obst (s. Kochrecepte), das den Kranken sehr willkommen zu sein pflegt, nachzuhelfen. Dagegen bei länger anhaltenden diarrhoischen Entleerungen wird Bismuthum subnitricum und auch salicylicum (basicum) mit Vortheil zu 3 Mal täglich 0,5—1,0, wohl auch in Verbindung mit 0,5 β-Naphthol gebraucht, vielleicht auch Tannigen. In Fällen von Salzsäuredeficit ist es indeß räthlich, den

Gebrauch nicht unnöthig lange fortzusetzen. Ein äußerst wirksames und beliebig lang verwendbares Heilmittel ist dagegen für chronische Diarrhöen, wie für schleimige Catarrhe, die mit Verstopfung einhergehen oder abwechseln, die Darmspülung, wie wir sie durch Jneichen in Zürich kennen lernten, die wir aber in vereinfachter doch wirksamer Weise folgendermaßen machen: Der Kranke liegt mit durch Unterlage eines festen Kissens erhöhtem Gesäß und tiefgelegtem Oberkörper. Ein 1½ l fassender Jrrigator mit 1—1½ m Schlauch und 5 cm langem Afterrohr in Hartkautschuk wird ca. 40 cm höher gehängt. Nachdem durch Ausfließen von Wasser die Luft aus dem Schlauch entfernt ist, wird der beölte Afteransatz eingeführt, und man läßt nun 1 l warmen Wassers einlaufen, das in dieser Körperlage ohne Druck von selber einfließt. Nach 5—10 Minuten entleert der Kranke 10—15 Minuten lang Wasser und Koth; es wird dann wieder 1 l warmen Wassers mit 1 Kaffeelöffel gelösten Kochsalzes eingegossen, entleert u. s. w., bis die Entleerung klar, ohne merkliche Kothbeimischung kommt. Nun läßt man, wo sich Durchfall oder stärkere entzündliche oder Zersetzungserscheinungen im Darm bemerklich machen, 1½ l der arzneilichen Mischung, die man auf die gereinigte Darmschleimhaut einwirken lassen will (5—1‰ Tannin- oder Jchthyol- event. essigsaure Thonerde-Lösung), eingießen, der Kranke bleibt etwas länger mit dem Gesäß hoch, legt sich nachher auf die rechte Seite, um die Flüssigkeit weiter in den aufsteigenden Dick- und Blinddarm gelangen zu lassen. Er soll dann dem nach dieser Eingießung stärkeren Stuhldrang möglichst 5—10 Minuten widerstehen. Dann folgt die Entleerung, die etwa 20 bis 30 Minuten in Anspruch nimmt, viel geronnenen Schleim mitbringt und gewöhnlich nach 2—4 Stunden noch einmal einen Rest mit geronnenem Schleim folgen läßt. Die Ausspülung kann anfangs alle 3—5 Tage, später alle 8 Tage, zur Nachcur auch noch alle 14 Tage, um den Darm durch zeitweise Befreiung von Ballast in Ordnung zu halten, vorgenommen werden. Jm letzteren Sinn kann man sich auch auf einfache Reinspülung mit schwacher Kochsalzlösung ohne Nachspülung weiterer Medicamente beschränken, wenn keine größere Neigung zu Durchfall oder Darmverschleimung mehr besteht.

Jn dem Allgemeinverhalten der Verdauungskranken

ist noch auf einige Einzelheiten Werth zu legen. Es ist eine nervöse Ueberhastung und Ueberanstrengung in ihrer Lebensführung zu vermeiden, ein regelmäßiger Luftgenuß, durch einen Spaziergang vor dem Mittag- und Abendessen, sowie ein Ausruhen in ganz oder halb liegender Stellung nach dem Mittagessen anzurathen. Die körperlichen Anstrengungen sollen der beschränkten Ernährungsfähigkeit entsprechend mäßig sein. Ueber die sehr nützlich in die Lebensweise einzuflechtenden hydrotherapeutischen Maßnahmen siehe S. 47. Vergl. übrigens S. 18. Bei vorhandenem chronischem Nasen- und Rachencatarrh vermeide man möglichst das Unterschlucken von Schleim, entferne ihn durch laue Nasenspülung mit Salzwasser und Gurgeln, sowie Ausspeien. Die Zähne halte man sorgfältig rein durch Zähneputzen, nicht bloß am Morgen, sondern auch Abends, damit Fäulnißvorgänge in dem nächtlich ruhenden Munde vermieden werden. Im Laufe des Tages, wo dieser durch immer neues Kauen sich von selbst reinigt, ist es übertrieben, weiteres Putzen vorzuschreiben. Rauchen kann den Stuhlgang befördern, zu viel oder zu starker Tabak aber thut dies zu viel und greift die Magennerven an. Für Kranke mit Hämorrhoiden oder sonst empfindlichem After ist Waschen des letzteren nach jeder Stuhlentleerung als äußerst wohlthätig zu empfehlen.

Berücksichtigung dieser allgemeinen Sätze ist ein wichtiges Unterstützungsmittel der Cur.

B. Diätetischer Theil.

I. Allgemeine diätetische Grundsätze.

Die wesentliche Aufgabe der Diät für Magenkranke besteht, wie schon unter A, III principiell dargelegt wurde, darin, daß in jedem Falle und dann wieder bei jeder einzelnen Mahlzeit für einen jedes Mal richtigen Complex chemischer Vorgänge, wie sie sich im Magen abspielen sollen, gesorgt wird. Dabei muß einerseits eine dem Stoffverbrauch entsprechende Nahrungszufuhr herbeigeführt, andererseits den kranken Verdauungsorganen nicht mehr zugemuthet werden, als hierfür unbedingt nothwendig ist. Die übermäßige und ungenügend verarbeitete Nahrungsmenge würde sonst durch Zersetzung vermehrte Reizzustände im Magen und Darm hervorrufen oder schon lediglich durch ihr Gewicht große Erschlaffung des ersteren veranlassen. Die tägliche Menge der verabreichten Nahrungsmittel soll also das Mittel zwischen beiden Extremen, zwischen dem Zuviel und dem Zuwenig, halten. Wenn wir nun die nach Voit für den gesunden Menschen von 70 kg Körpergewicht verlangte Menge von Nährstoffen, 105 resp. 118 g Eiweiß, 56 g Fett und 500 g Kohlenhydrate, resp. 98 g Fett und 400 g Kohlenhydrate mit 2600—3000 Calorieen, auf den Magenkranken übertragen, so genügen wohl im Allgemeinen für einen mäßig oder nicht arbeitenden Erwachsenen (1800) 2100—2600 Calorieen, die je nach dem Zustand des Magens in größeren oder geringeren Mengen der einzelnen Nährstoffe, Eiweiß 87—165, Fett 73—103, Kohlenhydrate 136—366 geboten werden müssen; die großen Eiweißzahlen, wo Salzsäure im Ueberschuß vorhanden ist, vorwiegend

die anderen Stoffe bei Hyp- und Anacidität. Das Gramm Eiweiß pflegt in seinem nutzbaren Endeffekt für den Körper auf 4,1—4,2, Fett auf 9,2—9,3, Kohlenhydrat auf 4,1 Calorieen berechnet zu werden, und diese Berechnung nach Nährstoffen und Calorieen ist im Einzelnen in den später folgenden Diätzetteln und Kochrecepten durchgeführt. In der hierdurch ermöglichten **rationellen und sicheren Regulirung einer abwechslungsreichen Diät ist die wichtigste und eigenthümliche Aufgabe dieses Buches enthalten.**

Als fernerer, wenn auch weniger wichtiger Gesichtspunkt muß in Betracht gezogen werden, daß gewisse Magenkranke geradezu einen Widerwillen, eine gewisse Idiosynkrasie, gegen verschiedene Nährmittel haben, die weniger oder nicht in der Schwerverdaulichkeit, als vielmehr in der Form und Consistenz derselben begründet erscheint. Für solche Kranke wird unser Speisezettel die nöthige reichhaltige Abwechslung bieten, so daß nicht Passendes durch andere Speiseformen ersetzt werden kann. Immerhin darf aber die Nachgiebigkeit nicht zu weit getrieben und muß auch vom Kranken eine Anpassung an das Nothwendige verlangt werden.

Man muß also, um noch einmal zu recapituliren, einem Magenkranken diejenige Speisemenge auswählen, die den stofflichen Bestand des Köpers auf der gleichen Höhe hält, resp. vermehrt, ohne jedoch wieder der Verdauung eine zu große Quantität zuzumuthen. Ferner muß man von Fall zu Fall gewissermaßen individualisiren, indem man nur die Speiseformen reicht, die bei der vorhandenen Anomalie gut vertragen werden und dabei doch dem Geschmack des Kranken nicht zu sehr zuwider sind.

Alle diese Aufgaben zu lösen, ist bei der Mannigfaltigkeit der Fälle äußerst schwierig; und doch müssen diese Forderungen erfüllt werden.

Um nun der hier erwachsenden Schwierigkeiten in der Hauptsache Herr werden zu können, theilt man am besten summarisch — einzelne complicirte schwerere Fälle natürlich ausgenommen, die dann eigens zu berücksichtigen sind — die Diätformen ein, je nachdem Hyperacidität (HCl-Ueberfluß) oder Anacidität, resp. Hypacidität (Salzsäuremangel resp. -verminderung) besteht. Im ersteren

Falle sind hauptsächlich solche Speisen, die HCl binden, sog. Salzsäurefresser, am Platze, wie Fleisch, Eier und Milch, die dann auch den Magen möglichst wenig reizen. Amylaceen sind bei der Hyperacidität möglichst einzuschränken, da die Umsetzung der Stärke in Zucker im Magen nothleidet, und sie eher durch eigene Bildung organischer Säuren sich noch unangenehmer machen können. Von ihnen wählt man am liebsten die dextrin- und zuckerreichen Nahrungsmittel, wie Röstbrod, Zwieback und auch die präparirten Leguminosen-, Gersten- und Hafermehle. Fett, das ja im Magen bei erhöhter Salzsäureproduction nicht zersetzt wird, kann man in ziemlicher Menge geben. Flüssigkeiten sind am ehesten bei nicht (mit Magenerweiterung u. A.) complicirter Hyperacidität am Platze, da sie ja den Magensaft verdünnen und so die Beschwerden, die aus der überreichen Salzsäuresecretion entstehen können, verringern.

Im Falle von verminderter oder stark herabgesetzter Salzsäureproduction kommen hauptsächlich Mehlspeisen, Peptone (mit Leimstoffen), Fleischlösungen in Betracht, die keine oder wenig HCl brauchen. Daneben sind Milch und Milchspeisen auch bei dieser Art Störung zu verordnen, da sie sich durch Bildung von Milchsäure selbst für ein Hülfsmittel der Eiweißverdauung sorgen. Die Eiweißzufuhr muß mäßig sein, aber nicht weit von dem Mittelwerthe (100 g für den Tag) entfernt liegen. Um auch in diesen Fällen den Körper nicht an Eiweiß verarmen zu lassen, kann man für bestimmte Mahlzeiten im Tage (in Diät V—VII an 5 Tagen durchgeführt) eine vorwiegende Fleisch- und Eiernahrung ansetzen, deren normale Verarbeitung durch Zuführung einer der Größe des HCl-Mangels entsprechenden, mehr oder weniger reichlichen Salzsäuremenge gesichert wird. Fett kann hier besonders in Form des emulgirten Milch- und Rahmfettes, auch guter Butter, ziemlich, selbst sehr reichlich gegeben werden. In frischeren Fällen von Salzsäuredefect kann durch vorwiegende Mehl-Milchdiät und Meidung von Fleisch und Eiweiß versucht werden, eine rasch curative Wirkung zu erzielen (s. unter Diät IV).

Das weitere Princip für die Eintheilung der verschiedenen Diätformen richtet sich dann noch danach, ob auch motorische Störungen der Magenfunction, wie Insufficienz und Dilatation hinzutreten.

Bei beiden Erkrankungen müssen zunächst wieder, je nachdem die Salzsäureproduction vermehrt oder vermindert ist, entweder mehr Eiweißstoffe oder mehr Kohlenhydrate gegeben werden. Ist dann eine richtig ausgebildete Dilatation vorhanden, so ist zuvörderst die Zufuhr von Flüssigkeiten bedeutend einzuschränken, da dieselben wenig oder gar nicht vom Magen resorbirt werden und dadurch, daß sie gewissermaßen als Ballast wirken, nur noch die Ectasie (Erweiterung) vergrößern. Der Genuß von dünnen Suppen, sowie eine größere Menge von Getränken bei den Mahlzeiten ist demnach zu vermeiden, und die Nahrung ist auf viele kleinere Portionen des Tags über zu vertheilen, um so eine gleichmäßigere und ausgiebigere Resorption und Weiterbeförderung vom Magen aus zu ermöglichen.

Bei den reinen Anomalieen der Saftsecretion mit nicht hervortretender motorischer Insufficienz braucht man, wie oben bemerkt, auf Einschränkung der Flüssigkeitszufuhr weniger Nachdruck zu legen; doch empfiehlt es sich auch hierbei, die Getränkemenge pro Tag mehr auf die verschiedenen Mahlzeiten bezw. auf die Zwischenzeit zu vertheilen. Man kann flüssige Nahrung, wie Milch, Suppen, auch voluminösere, wie Breie, Purées, Auflaufe 2c. ausgiebiger anwenden.

Beobachtet man nun diese Eintheilungsprincipien, so lassen sich ganz gut gewisse Diätformen für die einzelnen Tage und Krankheitszustände aufstellen, wie dies denn in dem nächsten Abschnitte durchgeführt ist.

II. Specielle Diätetik.

Vorausgeschickt wird eine Tabelle der gebräuchlichsten Nahrungs- und Genußmittel, eingetheilt nach ihrem Ursprung, ob animale oder pflanzliche, und nach ihrer Consistenz, ob flüssig oder fest, bei denen dann ihr Gehalt an Eiweiß, Fett, Kohlenhydraten und sonstigen Bestandtheilen im Hundert angegeben ist.

Tabelle einiger Nahrungs- und Genußmittel in flüssiger Form.

a) Animale.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Asche	Milchsäure	Alkohol
Vollmilch	3,4	3,6	5,0	0,7	—	—
Magermilch	3,1	0,8	5,0	0,7	—	—
Rahm	3,6	10—25	4,0	0,6	—	—
Condensirte Milch (ohne Zucker)	14,6	14,0	15,4	2,3	—	—
Buttermilch	4,1	0,9	3,7	0,7	—	—
Sauermilch	3,4	3,6	3,5	0,7	?	—
Kefir (2tägig)	3,3	2,6	1,9	0,7	0,4	0,5
„ (4tägig)	3,2	2,2	0,8	0,7	0,6	1,3

b) Alkoholhaltige.

100 Theile	Eiweiß	Kohlenhydrate	Asche	Alkohol	Weinsäure	Anmerkungen
Rheinwein	0,25	0,85	0,23	8,0	0,8	—
Rothwein	0,2	0,73	0,25	7,8	0,6	0,1 Gerbsäure
Heidelbeerwein	—	0,6	0,2	8,5	0,7	0,2 „
Portwein	0,18	5,8	0,2	16,7	0,4	—
Sherry	0,18	2,1	0,4	17,5	0,4	—
Mousseux	0,2	10,0	0,25	10,2	0,6	6-7 Vol.-% Kohlensäure
Cognac	—	—	0,01	70,0	—	—
Bier	4,3	0,8	0,2	3,5	—	0,2 Kohlens.
Porter	4,2	0,9	0,4	4,7	—	0,2 „

Tabelle einiger Nahrungs- und Genußmittel in fester Form.

a) Animale.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Asche
Butter	0,9	83,1	0,7	1,2
Käse (fett)	27,1	30,4	2,5	4,1
„ (halbfett)	27,1	20,5	2,0	3,1
„ (mager)	32,7	8,4	6,8	4,1
Hühnereier [1])	12,6	10,0	0,5	1,1
Hühnereiweiß	12,7	0,3	—	0,5

[1]) 1 Ei wiegt ca. 45—50 g, die Schale ca. 6 g, der Dotter ca. 15 g, das Eiweiß ca. 25 g. Es ist in der Diätordnung stets gerechnet 1 Ei = 6 g Eiweiß und 5 g Fett, 1 Eigelb = 3 g Eiweiß und 5 g Fett, 1 Eiweiß = 3 g Eiweiß.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Asche
Hühnereiweiß aus 1 Ei .	3,0	—	—	—
Hühnereigelb	16,2	31,7	0,13	1,0
„ aus 1 Ei .	3,0	5,0	—	—
Speck (geräuchert) . . .	9,7	75,8	—	5,4
Schinken (geräuchert) . .	24,0	36,5	1,5	10,1
„ (mager, geräuchert)	21,0	8,3	—	7,1 [1]
Schweinefleisch (fett) . .	14,5	37,3	—	0,7
„ (mager) .	20,0	7,0	—	1,1 [1]
Hammelfleisch (fett) . . .	14,8	36,4	0,05	1,5
„ (mager) . .	18,1	5,8	—	1,3 [1]
Ochsenzunge (geräuchert) .	24,3	31,6	—	8,5
Rauchfleisch	27,0	15,3	—	10,6
Ochsenfleisch (fett) . . .	17,2	26,4	—	1,1
„ (mittelfett) .	21,4	5,2	—	1,2 [1]
„ (mager) . .	20,8	1,5	—	1,2
Kalbfleisch (fett)	18,9	7,4	—	1,3 [1]
„ (mager) . . .	19,9	1,0	—	0,5
Kalbsbries, Nickel od. Milcher (Thymusdrüse) . . .	28,0	0,4	—	— [1]
Leberwurst	15,0	25,0	6,4	2,7
Blutwurst	12,0	11,5	25,0	1,6
Mettwurst	27,3	39,0	5,1	6,9
Huhn	22,6	3,1	1,5	1,1 [1]
Taube	22,1	1,0	0,8	1,0 [1]
Feldhuhn	25,3	1,4	—	1,4 [1]
Reh	19,8	2,0	1,4	1,1 [1]
Hase	23,3	1,1	0,2	1,2 [1]
Salm	15,0	6,42	—	1,3 [2]
Schellfisch	17,1	0,4	—	1,6 [2]
Hecht	18,3	0,5	—	0,9 [2]
Karpfen	20,6	1,1	—	1,3 [2]
Sardellen	22,3	2,2	—	23,7
Caviar	31,9	14,1	—	8,9

[1]) Alle diese Fleischsorten sind bei der Diätverordnung der Kürze halber gleich mittelfettem Ochsenfleisch zu rechnen, größere Fetttheile nicht mitzunehmen und für Fett beim Braten und in den Saucen nichts Besonderes einzusetzen. Auch der Kalbsmilcher ist nur zu demselben Eiweißgehalt gerechnet, weil er auch, nicht ebenbürtigen, Leim enthält und selbst gebrüht beim Braten noch mehr Gewicht verliert, als Fleisch (s. Kochrecept Nr. 33); ebensoviel Fett ist ihm zugerechnet, weil dies entweder in einer weißen Sauce dazu kommt oder beim Braten hineingeräth. Man kann demnach wegen des Heraus- und Hineinbratens allem gebratenen Fleisch gleichen Fettgehalt zurechnen.

[2]) Von diesen Fischen wird man in den späteren Diätordnungen wegen ihres geringeren Eiweißgehalts entsprechend etwas mehr als anderes Fleisch nehmen.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Kohlen-hydrate	Asche
Suppentafel von Leguminose mit vorverdautem Fleisch[1]; 1 Tafel enthält	31,9 g (21,9 g animal.[1])	10,2	28,1	(10,0 dazu 3,0 Suppenwürze)
ditto von Paniermehl (Röstbrod) event. Reis . .	25,6 „ (21,9 „)	8,5	34,9	10,0 ditto.
ditto von Sago	22,2 „ (21,9 „)	8,0	38,7	9,1 ditto.
Fleischsolution, verbesserte Leube-Rosenthal'sche von Mirus' Hofapotheke, Jena	21,2	4,7	—	—
Peptone (Kemmerich) . .	45—50	12-17 aromat (Extractivst.)	—	8
Fleischmehle (Mosquera rc.)	77,24	13,6	—	4,23

b) Pflanzliche.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Kohlen-hydrate	Asche	Cellu-lose	Anmerkungen
Cacao	14,1	46,7	18,5	3,6	8,1	1,6 Theobromin
„ (entfettet) . . .	21,5	27,3	34,2	5,2	5,4	1,8 „
Eichelcacao	8,2	14,4	48,5	—	1,9	2,0 Gerbsäure
Chocolade	5,0	15,2	75,0	3,0	1,1	—
Hygiama (Cacao mit dextrinisirtem Mehl) . .	22,8	6,6	63,3	2,46	0,64	bei Theinhardt in Stuttgart
Kraftchocolade	4,4	21,0	72,4	1,2	—	—
Peptoncacao	17,8	10,0	61,0	—	—	1,3 Theobromin
Malzextrat	3,6	—	70,0	1,3	—	—
Rohrzucker	0,4	—	96,0	0,7	—	—
Rübenzucker	2,3	—	94,0	1,5	—	—
Honig	1,2	—	74,0	0,2	—	—
Aepfel	0,4	—	7,7	0,4	1,5	0,8 Säure
Zwetschen	0,8	—	6,1	0,7	5,4	0,8 „
Birnen	0,4	—	8,2 (Zucker)	0,3	4,3	0,2 „
Trauben	0,6	—	14,1	0,5	3,6	0,7 „
Erdbeeren	1,0	—	6,3	0,8	2,3	0,9 „
Kastanien	5,5	1,4	38,3	1,7	1,6	—
Roggenmehl	11,0	2,0	70,0	1,3	0,6	—
Roggenbrod	6,0	0,5	48,0	1,3	1,4	—
Weizenmehl	10,5	1,1	72-77,0	0,5	0,3	—
Kufekemehl	12,0	1,0	74,0	0,6	0,5	—
Weizengries	10,4	0,4	76,0	0,5	0,2	—
Weizenbrod (frisch) . .	6,4	0,7	60,0	2,0	0,3	—
„ (geröstet) . .	8,3	1,0	77,5	1,5	0,3	—

[1]) Nach der Vorschrift von Biedert durch Timpe in Magdeburg aus Suppenmehlen und Fleischsolution trocken und haltbar hergestellt.

100 Theile	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Asche	Cellulose	Anmerkungen
Zwieback	12,5	7,5	69,0	1,5	0,4	—
1 Zwieback (ca. 10 g)	1,35	0,75	6,9	—	—	—
Cakes	8,0	6,0	56,0	1,5	0,2	—
Milchbrod	9,0	1,0	60,0	1,0	0,3	—
Liebig'scher (Natron-) Kuchen u. dergl.	7,2	6,0	56,0	1,1	0,75	(siehe Kochrecepte)
Maizenamehl	0,5	—	85	0,3	—	—
Nudeln und Maccaroni	8,2	0,3	76,0	0,5	—	—
Reiskörner	7,8	0,7	76,0	1,1	—	—
Reismehl	7,4	0,8	77,0	—	—	—
Gerstenkörner	11,0	1,9	70,0	1,2	2,0	—
Gerstenmehl	11,7	1,7	70,9	0,1	—	—
Haferkörner	10,4	5,2	58,0	3,0	11,2	—
Hafermehl (Avenacia)	11,2	8,6	67,0	1,4	2,2	—
Hirse	11,3	3,6	67,4	2,3	—	—
Grahambrod	9,0	1,0	50,0	2,0	4,0	—
Sago	0,8	—	86,0	0,2	—	—
Tapioca	0,6	—	85,6	0,1	—	—
Aleuronatmehl	80,0-82,0	0,2	6,0-7,0	0,1	0,4	—
Kartoffel	1,8	0,2	20,6	1,0	0,8	—
Linsen	25,0	2,5	55,7	1,7	3,9	—
Weiße Bohnen	23,1	2,3	53,6	2,5	3,8	—
Erbsen	24,8	1,8	54,8	2,0	3,8	—
Leguminosenmehle	20,0-25,0	1,0	62,9	2,4	—	—
Maltoleguminose	22,2	1,6	64,7	3,0	1,0	—
Grüne Erbsen	5,3	0,5	11,0	0,8	1,0	—
Schnittbohnen	2,8	0,1	7,0	0,6	1,1	—
Spargel	1,9	0,3	2,6	0,5	1,0	—
Blumenkohl	2,5	0,4	5,0	0,8	9,0	—
Spinat	2,5	0,5	4,3	2,0	0,9	—

Von den nun nachfolgenden sechs Diätformen ist die Diät I (1—4) als ganz leicht verdauliche Form für solche Fälle von Magenleiden anzuwenden, bei denen es sich um ganz empfindliche Zustände, um heftige acute oder subacute entzündliche Schübe handelt, wie eingetretene peritonitische Reizungen, acute, hoch fieberhafte Magencatarrhe, oder infolge von Vergiftungen herrührende Gastritiden, endlich beginnende Reconvalescenz nach heftiger Diarrhöe, Magenblutungen, Perforationsperitonitis, für welche Complicationen selbst die besonderen Speisezettel I, 5—7, berechnet sind. Die Eiweiß-, Fett- und Kohlenhydratmenge und auch demnach die Calorieenzahl ist hierbei im Verhältniß zum Normalquantum bedeutend ver-

ringert, wie auch die angeführten Speisen zu den leichtverdaulichsten gehören, um so den Verdauungsorganen möglichst wenig zuzumuthen. Die ersten drei Speisezettel sind nur nach der Empfindlichkeit der Fälle abgestuft; außer Acht ist dabei gelassen, wie sich die Salzsäureproduction verhält. Erst bei weiteren Fortschritten zur Besserung geht die Diätform auseinander (4a und 4b), wobei denn bei HCl-Ueberschuß mehr Ei, Eiweiß und geschabtes Fleisch, bei Salzsäuremangel mehr Eigelb, Mehl- und Mehl-Milchspeisen verabfolgt werden. Dies Auseinandergehen der Diät beginnt, sobald der Zustand eine Untersuchung mit Ausheberung erlaubt; und dann kann auch die früher erwähnte (S. 48 ff.) medicinische Behandlung beginnen: mit Alkali ꝛc. bei Hyperacidität, dagegen bei Salzsäuremangel mit kleinen Salzsäuregaben (2—6 gtt. Acidum muriaticum dilutum) zu den Mahlzeiten selbst, in denen Eiweiß und Fleisch gegeben werden, und dann noch 2—3 Stunden nach der Mittags- und Abendmahlzeit zur Desinfection des Magens. Ueber event. nöthige Abführmittel, sowie auch die medicinische Behandlung der Diarrhöe ist S. 50—51 schon gehandelt.

Betreffs der Anwendung der Nährklystiere sind folgende Vorschriften zu beachten: Der Patient erhält, wenn nöthig, 1 Stunde vor der Application des Nährklystiers mittels eines Irrigators einen Warmwassereinlauf, um so den Mastdarm vorher von dem Koth zu reinigen; das Nährmaterial, welches, auf Bluttemperatur erwärmt, 100—250 g betragen soll, wird dann vorsichtig in Seitenlage oder erhöhter Beckenlage unter gelindem Druck mit Spritze oder Irrigator eingelassen.

Als Beginn einer dauernden und ausgiebigen Diät für chronische Formen stellen sich nun, im Falle es sich um Hyperacidität handelt, die **Diäten II und III**, die sonst in weniger empfindlichen Formen gleich von Anfang an zur Verwendung gelangen, dar. Erstere gilt für Fälle von hochgradiger Hyperacidität mit stark ausgeprägter motorischer Störung, event. verbunden mit Hypersecretion, während letztere nur für einfach gesteigerte Salzsäureproduction ohne motorische Anomalie anzuwenden ist. Ebenso sind für Anacidität in nicht zu empfindlichen und chronischen Fällen gleich, sonst nach eingetretener Besserung die **Diäten IV, V, VI und VII** bestimmt. Die Diät IV

ist fast frei von Fleisch und Eiern (Vegetarianerdiät), und mit ihr kann man hoffen, noch nicht eingewurzelte Fälle von Salzsäuremangel durch Schonung des Magens zur Heilung zu bringen, wenn man sie eine Anzahl Wochen fortsetzt und dabei Kochsalzwasser trinken, auch wohl Magenspülungen mit lauem 0,6 %igem Kochsalzwasser machen läßt. Die folgenden Diätformen ermöglichen es Leuten mit langdauernder oder unheilbarer Anacidität, unter Mithülfe von Salzsäurezufuhr (über die S. 49 und noch Näheres vor der Diät V bemerkt ist) in verhältnißmäßig gutem Befinden und Ernährungszustande weiter zu existiren. Die zuletztstehende Form VII ist auch hier für Fälle mit insufficienter Magenmusculatur und Dilatation modificirt.

Die bei allen Diätformen für die meisten Tage noch beigefügten *Variationen* B, C, D, E, F, G, H gewähren weitere Abwechslung. Bei der Hyperacidität ist es wegen Zurücktreten von Kohlenhydraten und Fett in derselben, gar bei der Hyperacidität mit motorischer Störung (in der Diät II) wegen der auch nöthigen Volumsbeschränkung, die hier von Milch und Breien wenig Gebrauch machen läßt, schwieriger, das gut nährende Mittel von Calorieen zu erreichen. Immerhin ist es selbst bei letzterer Form befriedigend gelungen.

Für alle Diätordnungen gilt als allgemeine Vorausbemerkung, daß je nach dem individuellen und zeitlichen Befinden, Appetit und Nahrbedürfniß Arzt und Kranker in den einzelnen Positionen in der Mengenzufuhr ab- und zugeben, die Zumuthung an die Verdauung vermindern oder die Intensität der Ernährung steigern können. Die Beifügung des Gehaltes an Nährstoffen und Calorieen bei den einzelnen Speisen, in den Diättafeln wie in den Kochrecepten (Abtheilung C), erlaubt, die Tragweite der Abänderung zu ermessen. Vergl. hierüber den „**Nachtrag**" S. 106.

Ueber die Verbindung von Alkali- oder Salzsäureverwendung mit der Diät, sonstige therapeutische Maßnahmen, Abführmittel ꝛc. ist das Nöthige schon S. 48—50 gelehrt und werden Bemerkungen noch bei den Diätvorschriften selbst folgen. Auch über die Flüssig-

keitszufuhr (Wasser, Wein ꝛc.), über die bei Mengenabänderung und Variationen in den Speisearten zu beobachtenden Regeln und sonstige praktische Einzelheiten beachte man außer kurzen Anmerkungen bei den nun folgenden einzelnen Diäten noch den auf die Diätvorschriften folgenden **Nachtrag**.

Ueber Maß- und Gewichtsbestimmung in den Diäten und deren Hülfsmittel dazu siehe die Einleitung zu den Kochrecepten, Abth. C.

Diät I.

Für ganz empfindliche Fälle von Magenleiden, event. verbunden mit Complicationen.

1. Speisezettel für heftige acute oder subacute entzündliche Schübe.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7—8 Uhr:	a) 250 ccm Milch (s. Recept Nr. 92)	enthält:	8,5	9,0	12,5	170
	b) 2 gestoßene Zwieback (2 Stück 20 g)	"	2,4	1,5	13,8	80
Vormittags 10 "	250 ccm Bouillon, 1 gestoßener Zwieback . . .	"	1,2	0,7	6,9	40
Mittags 12 "	500 " Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	"	10,8	1,8	12,6	113
Nachmittags 4 "	250 ccm Milch	"	8,5	9,0	12,5	170
	1 gestoßener Zwieback (10 g)	"	1,2	0,7	6,9	40
Abends 7 "	250—500 ccm Bouillon mit 15 g Fleischlösung	"	3,2	0,7	—	20
	2 gestoßene Zwieback (20 g)	"	2,4	1,5	13,8	80
		Summa:	38,2	24,9	79,0	713

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 7—8 Uhr a) statt obiger Diät:	Rahmmischung b mit 10 g Röstbrod (s. d. Recepte Nr. 93, 55) .	enthält:	5,3	12,6	24,1	237
	oder Rahmmischung a (s. Recept Nr. 93) mit 20 g Röstbrod .	"	6,2	12,7	26,1	250
C. Mittags 12 " " " "	durchgeschlagene Reis-, Gersten-, Grünkern-, Tapiocasuppe mit 30 g Fleischlösung (s. die Recepte Nr. 18, 6, 8, 21) . . .	"	7,4	5,8	7,7	116
	oder irgend eine der Suppen aus ½ Timpe's Suppentafel . .	(üb. die Nährwerthberechng. s. Rec. Nr. 20)				
D. Nachmittags 4 " " " "	dieselben Variationen wie Morgens (s. d. Recepte Nr. 93, 55)	enthält:	5,3 (6,2)	12,6 (12,7)	24,1 (26,1)	237 (250)
E. Abends 7 " " " "	dieselben Variationen wie Mittags (s. d. Recepte Nr. 18, 6, 8, 21, 20)	(wie Mittags)				

2. Speisezettel für weniger empfindliche Fälle.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7—8 Uhr:	250 ccm Milch (s. Recept Nr. 92)	enthält:	8,5	9,0	12,5	170
	2 Zwieback (20 g)	„	2,4	1,5	13,8	80
Vormittags 10 „	250 ccm Bouillon mit 1 Ei	„	6,0	5,0	—	71
Mittags 12 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösg. (Rec. Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
	b) 25 g Natronkuchen, Biscuit u. dergl. (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „	250 ccm Milch	„	8,5	9,0	12,5	170
	1 Zwieback (10 g)	„	1,2	0,7	6,9	40
Abends 7 „	a) 250 ccm Hafermehlsuppe mit Eigelb und Fleischlösung (s. Recept Nr. 9)	„	8,5	6,0	14,2	149
	b) 1 weichgesottenes Ei, 2 Zwieback (20 g) . . .	„	8,4	6,5	13,8	151
		Summa:	57,5	41,7	107,2	994

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 7—8 Uhr statt ob. Diät:	Rahmmischung a, 20 g Röstbr. (s. Rec. Nr. 93, 55)	enthält:	6,2	12,7	26,1	250
	oder 125 ccm Milch und 125 ccm Wasser mit 20 g Hygiama gekocht (s. Tabelle S. 59), 1 Zwieback (10 g)	„	12,8	10,2	25,7	278
C. Mittags 12 „ a) „ „ „	Hafermehl-, Reismehl oder Gerstenmehlsuppe mit 30 g Fleischlösg. (s. d. Rec. Nr. 9, 17, 5)	„	8,7	1,8	14,2	111
	oder dieselben Suppen wie in der Variation des 1. Speisezettels (s. die Recepte Nr. 18, 6, 8, 21, 20)	Nährwerthberechnung s. im 1. Speisezettel.				
	oder alle vorgenannten Suppen noch mit einem Eigelb	enth. mehr	3,0	5,0	—	59
D. Nachmittags 4 Uhr:	dieselben Variationen wie Morgens (s. Recept Nr. 93 u. Tabelle S. 59)	„	Wie Morgens.			
E. Abends 7 „	a) dieselben Variationen wie Mittags (s. die Recepte Nr. 9, 17, 5, 18, 6, 21, 20)	„	Wie Mittags.			

3. Speisezettel bei einigen Fortschritten.

Zeit	Speise		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7—8 Uhr:	250 ccm Milchwassercacao (s. Recept Nr. 85 b), 2 Zwieback (20 g)	enthält:	8,0	10,6	31,4	260
Vormittags 10 „	Rahmmischung a (s. Rec. Nr. 93), 3 Zwieback (30 g)	„	8,1	14,7	31,4	298
Mittags 12 „	a) 500 ccm Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
	b) 3/4 Reis-, Gries- oder Reismehlbrei (s. die Recepte Nr. 52, 42, 51)	„	18,6	14,0	97,3	609
Nachmittags 4 „	250 ccm Milchcacao, (s. Recept Nr. 85 a), 2 Zwieback (20 g)	„	12,3	15,1	37,7	345
Abends 7 „	a) 400 ccm Hafermehlsuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 9)	„	8,7	1,8	14,2	111
	b) 2 weichgesottene Eier, 30 g Röstbrod (s. Recept Nr. 55)	„	14,5	10,3	23,1	250
		Summa:	81,0	68,3	247,7	1986

Variationen.

Zeit	Speise		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 7—8 Uhr statt obiger Diät:	250 ccm Milch (s. Recept Nr. 92), 2 Zwieback (20 g)	enthält:	10,9	10,5	26,3	250
Vormittags 10 „ „ „ „	Bouillon mit 1 Ei, 30 g Röstbrod, 5 g Butter	„	8,5	9,5	23,1	218
C. Morgens 7—8 „ „ „ „	250 ccm Milch mit 20 g Hygiama, (s. Tab. S. 59), 1 Zwieback (10 g)	„	17,0	14,7	31,9	363
Vormittags 10 „ „ „ „	Bouillon mit 1 Ei, 2 Zwieback (20 g)	„	8,4	6,5	13,8	151
D. Mittags 12 „ a) „ „ „	dieselben Variationen wie im 1. und 2. Speisezettel (s. die Recepte Nr. 18, 6, 8, 21, 20, 9, 17, 5) .	Nährwerthberechng. s. i. 1. u. 2. Speisezettel				
E. Abends 7 „ a) „ „ „	dieselben Variationen wie Mittags (s. d. Rec. Nr. 18, 6, 8, 21, 9, 20, 17, 5)	„	„ „	„	„	

4a. Speisezettel bei weiterer Besserung im Falle von Salzsäureüberfluß.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7—8 Uhr: 200 ccm Milchthee (ohne Zucker, Milch (s. Recept Nr. 92) und Thee zu gleichen Theilen), 2 weichgesottene Eier, 3 Zwieback (30 g)	enthält:	19,0	15,8	25,7	330
Vormittags 10 „ 50 g geschabten rohen Schinken	„	10,7	2,6	—	68
20 g Röstbrod (s. Recept Nr. 55)	„	1,6	0,2	15,4	72
Mittags 12 „ a) Grünkernsuppe mit 15 g Fleischlösg. (s. Rec. Nr. 8)	„	4,2	4,9	7,7	96
b) 70 g gekochtes oder gebratenes Geflügel, gehacktes Beefsteak, Lendenbraten, Kalbsmilcher, Gulasch, Haché (s. die Rec. Nr. 27, 22, 24, 33, 29, 30)	„	21,4	5,2	—	136
c) 30 g Röstbrod	„	2,4	0,3	23,1	108
Nachmittags 4 „ 250 ccm Milchcacao (s. Rec. Nr. 85 a), 2 Zwieback (20 g)	„	12,3	15,1	37,7	345
Abends 7 „ a) 100 g geschabtes rohes Fleisch, als Beefsteak a (s. Recept Nr. 22)	„	21,4	5,2	—	136
b) 1 weichgesottenes Ei, 20 g Röstbrod	„	7,6	5,2	15,4	143
	Summa:	100,6	54,5	125,0	1434

Variationen:

B. Morgens 7—8 Uhr statt obiger Diät: 100 ccm Milch mit 20 g Röstbrod (nur wenn kein Verdacht auf Magenerweiterung)	enthält:	15,3	14,6	35,4	345
C. Vormittags 10 „ „ „ „ 2 weichgesottene Eier	„	12,0	10,0	—	142
D. Mittags 12 „ a) „ „ „ s. 1. u. 2. Speisezettel (s. die Recepte Nr. 18, 6, 8, 21, 9, 17, 20, 5)	Nährwerthberechng. s. i. 1. u. 2. Speisezettel				
E. Nachmittags 4 „ „ „ „ a) 250 ccm Milch mit 20 g Hygiama gekocht (s. Tabelle S. 59)	enthält:	15,8	14,0	25,0	323
b) 2 Zwieback (20 g)	„	2,4	1,5	13,8	80

Dazu Natrium bicarbonicum oder Magnesia usta 1 Stunde nach dem Essen 3 Mal täglich 1 Messerspitze bis ½ Theelöffel voll im Verhältniß zur Salzsäuremenge.

Bald Uebergang zu Diät II oder III. Wein oder Bier sind am besten zu meiden oder nur in geringer Menge gestattet.

4b. Speisezettel bei weiterer Besserung im Falle von Salzsäuremangel.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7—8 Uhr:	400 ccm Milch (s. Recept Nr. 92), 3 Zwieback (30 g)	enthält:	17,2	16,6	40,7	392
Vormittags 10 „	Rahmmischung a, 40 g Röstbrod (s. Rec. Nr. 93, 55)	„	7,8	12,9	41,5	322
Mittags 12 „	a) Reissuppe, event. Leguminosensuppe (oder auch eine andere Suppe, s. die vorigen Speisezettel) mit 30 g Fleischlösung (s. die Recepte Nr. 18, 11, 6, 8, 21, 9, 20, 17, 5)	„	8,0	5,7	15,2	148
	b) 1/4 gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41) .	„	8,2	9,4	25,2	224
	c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „	250 ccm Milchwassercacao (s. Recept Nr. 85b), 3 Zwieback (30 g)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „	a) Milchsuppe von 250 ccm Milch (s. Recept Nr. 92)	„	8,5	9,0	12,5	170
	b) Nudeln (einige Nudeln fein geschnitten in der Suppe) (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
		Summa:	78,4	84,3	269,1	2209

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Mittags 12 Uhr	b) statt obiger Diät: 1/2 ausgeschöpfte Griesklöße, 1/2 Reis-, Weckpudding, 1/2 Nudeln, 1/2 Maccaroni, 1/3 Spatzen.	(über die Nährwerthberechnung s. in den Recepten Nr. 40, 53, 60, 49, 46, 56)				
	c) „ „ „ 1/2 Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58)	enthält:	5,2	4,6	23,0	159
C. Abends 7 „	b) „ „ „ 1/4—1/2 Reis-, Mehl-, Gries-, Tapiocabrei, Risotto.	(über die Nährwerthberechnung s. in den Recepten Nr. 52, 47, 42, 57, 54)				
D. „ 7 „	statt der ganzen obigen Diät: 375 ccm Milcheinlauf- oder Milchbrodsuppe.	(über die Nährwerthberechnung s. in den Recepten Nr. 14, 92)				

Dies ist ebenfalls nur eine kurze Uebergangsdiät zu Diät IV bezw. V, VI und VII.

5. Speisezettel bei heftiger Diarrhöe.

Morgens 7—8 Uhr: Gerstenwasser und Milch zu gleichen Theilen oder 250 ccm (Eichel-)Cacao mit Milch und Wasser, (s. die Recepte Nr. 89, 92, 85b), 2 Zwieback (20 g).
Vormittags 10 „ Bouillon mit Ei oder Hafermehlsuppe mit Ei (s. Recept Nr. 9).
Mittags 12 „ Leguminosensuppe oder Gerstenmehlsuppe mit 15 g Fleischlösung oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel (s. die Recepte Nr. 11, 5, 20), 2 weichgesottene Eier, 2 Zwieback (20 g).
Nachmittags 4 „ 250 ccm Milch mit 20 g Kufeckemehl, 1 Zwieback (10 g) oder Milch mit Salepabkochung.
Abends 7 „ Hafermehlsuppe mit 15 g Fleischlösung oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel (s. die Recepte Nr. 9, 20), 1 weichgesottenes Ei, 1 Zwieback (10 g).
Dazu 250 ccm Roth- oder Heidelbeerwein.

6. Speisezettel bei bedrohlichen Zuständen bei Magengeschwür (Perforation).

Morgens 7—8 Uhr: | je 250 ccm Fleischbrühe mit je 15—30 g Fleischlösung oder (Hafer-, Gersten-, Reis- 2c.) Schleimsuppe (s. die Recepte Nr. 9, 5, 17);
Mittags 12 „
Abends 7 „ | später Leguminosensuppe mit Fleischlösung oder Suppe aus 1/4—1/2 Timpe's Suppentafel (s. die Recepte Nr. 11, 20).

Dazu den Tag über 2—3 Nährklystiere bestehend aus: 1) je 2 rohen Eiern, unter Zusatz einer Messerspitze voll Salz gut verquirlt, 15 g Traubenzucker, 15 g Fleischlösung (Pepton) mit warmem Wasser auf 200 ccm aufgefüllt, so daß die Temperatur der Menge ca. 38° beträgt; oder 2) nach Ewald aus 2 rohen Eiern, gut verquirlt, 15 g Traubenzucker, 100 ccm Rothwein mit warmem Wasser auf 200 ccm aufgefüllt; Temperatur ca. 38°; oder auch 3) 100 ccm Rothwein mit Zimmt gekocht und 15 g (Trauben-)Zucker, 50 g Fleischlösung (oder Pepton), 70 ccm Fleischbrühe; Temperatur wie vorher.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
Nährwerth des Klystiers 2: 2 Eier und 15 g Traubenzucker (gleich Rübenzucker, Tabelle S. 59)	enthält:	12	10	14,1	200
Dazu in Klystier 1: 15 g Fleischlösung	enth. mehr:	3,2	0,8	—	20
Nährwerth des Klystiers 3: 15 g Traubenzucker und 50 g Fleischlösung . .	enthält:	10,7	2,7	14,1	127

Alle Klystiere, je nachdem sie behalten werden, ganz oder zur Hälfte auf einmal.
Bestehen Reizerscheinungen von Seiten des Darms oder besteht Durchfall, so empfiehlt sich der Zusatz von 5—15 Tropfen Opiumtinctur.
Später event. Uebergang zu Speisezettel 1, 2, 3 und 4.

7. Speisezettel bei Magenblutungen.

Morgens 7—8 Uhr: }
Mittags 12 „ } Alaunmolken.
Abends 7 „ }

Dazu täglich 2—3 Mal Nährklystiere (wie unter 6).

Später event. Uebergang zu Speisezettel 6, 1 und den folgenden, aber Alles ziemlich kalt.

NB. Für die letzten 3 Diätformen (I, 5, 6 u. 7) ist eine Nährwerthberechnung nicht beigefügt, weil diese Formen nur vorübergehende Nothbehelfe in Zuständen äußerster Gefahr sind und selbstverständlich hinter dem gewöhnlichen Nährbedürfniß weit zurückbleiben.

Diät II.

Für Magenleidende mit hochgradiger Hyperacidität, verbunden mit Hypersecretion und ausgeprägter Dilatation.

(Diät für Salzsäureüberfluß mit überschüssiger Magensaftabsonderung und Magenerweiterung.)

Sonntag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 Uhr:	250 ccm Milch, 40 g Röstbrod (s. d. Rec. Nr. 92, 55)	enthält:	11,8	9,4	43,3	313
„	8 „	125 ccm Kaffee mit 1 Eigelb, 3 Zwieback (30 g) .	„	6,6	7,2	20,7	179
Vormittags	10 „	70 g gebratenes oder gekochtes Geflügel, Braten, Beefsteak, Gulasch, Haché[1]), (s. die Recepte Nr. 27, 24, 22, 29, 30), 20 g Röstbrod	„	23,0	5,4	15,4	208
Mittags	12 „	a) 140 g kaltes Kalbfleisch, Geflügel oder Fisch[2]) mit 100 g Sulze (s. die Recepte Nr. 24, 27, 38, 25)	„	46,0	10,4	—	285
		b) 30 g Röstbrod	„	2,5	0,3	23,1	108
		c) ½ Plattenmus b (s. Recept Nr. 67)	„	10,3	9,5	20,6	215
Nachmittags	4 „	2 Eier[1]) (s. Recept Nr. 62), 20 g Röstbrod . . .	„	12,1	10,2	15,4	207
Abends	7 „	a) 20 g Röstbrod, 5 g Butter, 10 g Sardellen . .	„	3,9	4,6	15,4	123
		b) 100 g (roh) Beefsteak b (s. Rec. Nr. 22) 30 g Röstbrod	„	23,1	5,4	15,4	208
Abends	10 „	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	„	10,9	10,5	26,3	250
			Summa:	150,2	72,9	195,6	2096

[1]) Ueber Eier und deren Verwendung statt eines Theils von Fleisch s. auch im Nachtrag S. 108/9. Ueber die Verwendung von Eiweiß s. in der Anmerk. zu Diät III. — [2]) Ueber Fisch s. Anmerk. zu den Fischen in der Nahrungsmitteltabelle S. 58.

Variationen.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens	6 Uhr statt obiger Diät:	250 ccm Milchcacao (s. Rec. Nr. 85 a), 3 Zwieback (30 g)	enthält:	13,5	15,8	44,6	385
C. "	8 " " " "	125 ccm Bouillon mit 1 Ei, 30 g Röstbrod.	"	8,5	5,3	23,1	195
		oder 200 ccm Hafermehlsuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 9), 30 g Röstbrod.	"	8,0	1,3	37,3	210
		oder 200 ccm Leguminosensuppe aus 10 g Leguminose mit 15 g Fleischlösung (s. Rec. Nr. 11), 30 g Röstbrod	"	7,9	1,2	29,4	164
		oder 200 ccm Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung (s. Rec. Nr. 20))				
D. Vormittags	10 " " " "	70 g Schinken, Zunge od. Büchsenfleisch (Corned beef), 1 Ei, 30 g Röstbrod	enthält:	25,4	12,7	23,1	317
		oder 3 Rühreier b (s. Recept Nr. 68), 20 g Röstbrod.	"	20,6	20,4	16,9	343
E. Mittags	12 " a) " " "	140 g von den Vormittags aufgezählten Fleischspeisen oder ebensoviel gekochtes, fein gewiegtes Rindfleisch [1]) (s. die Recepte Nr. 27, 24, 22, 29, 30, 36), 1 Ei	"	43,6	10,5	7,7	343
F. Nachmittags	4 " " " "	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 a), 1 Zwieback (10 g)	"	11,1	14,4	30,8	305
G. Abends	7 " b) " " "	1/2 Kalbfleischklöschen (s. Recept Nr. 32), 20 g Röstbrod.	"	33,6	9,2	21,4	311
H. Abends	10 " " " "	2 Eier, 3 Zwieback (30 g) . . .	"	15,6	12,2	20,7	262

[1]) Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109.

ist fast frei von Fleisch und Eiern (Vegetarianerdiät), und mit ihr kann man hoffen, noch nicht eingewurzelte Fälle von Salzsäuremangel durch Schonung des Magens zur Heilung zu bringen, wenn man sie eine Anzahl Wochen fortsetzt und dabei Kochsalzwässer trinken, auch wohl Magenspülungen mit lauem 0,6 %igem Kochsalzwasser machen läßt. Die folgenden Diätformen ermöglichen es Leuten mit langdauernder oder unheilbarer Anacidität, unter Mithülfe von Salzsäurezufuhr (über die S. 49 und noch Näheres vor der Diät V bemerkt ist) in verhältnißmäßig gutem Befinden und Ernährungszustande weiter zu existiren. Die zuletztstehende Form VII ist auch hier für Fälle mit insufficienter Magenmusculatur und Dilatation modificirt.

Die bei allen Diätformen für die meisten Tage noch beigefügten Variationen B, C, D, E, F, G, H gewähren weitere Abwechslung. Bei der Hyperacidität ist es wegen Zurücktreten von Kohlenhydraten und Fett in derselben, gar bei der Hyperacidität mit motorischer Störung (in der Diät II) wegen der auch nöthigen Volumsbeschränkung, die hier von Milch und Breien wenig Gebrauch machen läßt, schwieriger, das gut nährende Mittel von Calorieen zu erreichen. Immerhin ist es selbst bei letzterer Form befriedigend gelungen.

Für alle Diätordnungen gilt als allgemeine Vorausbemerkung, daß je nach dem individuellen und zeitlichen Befinden, Appetit und Nährbedürfniß Arzt und Kranker in den einzelnen Positionen in der Mengenzufuhr ab- und zugeben, die Zumuthung an die Verdauung vermindern oder die Intensität der Ernährung steigern können. Die Beifügung des Gehaltes an Nährstoffen und Calorieen bei den einzelnen Speisen, in den Diättafeln wie in den Kochrecepten (Abtheilung C), erlaubt, die Tragweite der Abänderung zu ermessen. Vergl. hierüber den „Nachtrag“ S. 106.

Ueber die Verbindung von Alkali- oder Salzsäureverwendung mit der Diät, sonstige therapeutische Maßnahmen, Abführmittel ꝛc. ist das Nöthige schon S. 48—50 gelehrt und werden Bemerkungen noch bei den Diätvorschriften selbst folgen. Auch über die Flüssig-

keitszufuhr (Wasser, Wein rc.), über die bei Mengenabänderung und Variationen in den Speisearten zu beobachtenden Regeln und sonstige praktische Einzelheiten beachte man außer kurzen Anmerkungen bei den nun folgenden einzelnen Diäten noch den auf die Diätvorschriften folgenden **Nachtrag.**

Ueber Maß- und Gewichtsbestimmung in den Diäten und deren Hülfsmittel dazu siehe die Einleitung zu den Kochrecepten, Abth. C.

Diät I.

Für ganz empfindliche Fälle von Magenleiden, event. verbunden mit Complicationen.

1. Speisezettel für heftige acute oder subacute entzündliche Schübe.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	7—8 Uhr:	a) 250 ccm Milch (s. Recept Nr. 92)	enthält:	8,5	9,0	12,5	170
		b) 2 gestoßene Zwieback (2 Stück 20 g)	„	2,4	1,5	13,8	80
Vormittags	10 „	250 ccm Bouillon, 1 gestoßener Zwieback . . .	„	1,2	0,7	6,9	40
Mittags	12 „	500 „ Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
Nachmittags	4 „	250 ccm Milch	„	8,5	9,0	12,5	170
		1 gestoßener Zwieback (10 g)	„	1,2	0,7	6,9	40
Abends	7 „	250—500 ccm Bouillon mit 15 g Fleischlösung	„	3,2	0,7	—	20
		2 gestoßene Zwieback (20 g)	„	2,4	1,5	13,8	80
			Summa:	38,2	24,9	79,0	713

Variationen.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens	7—8 Uhr a) statt obiger Diät:	Rahmmischung b mit 10 g Röstbrod (s. d. Recepte Nr. 93, 55) .	enthält:	5,3	12,6	24,1	237
		oder Rahmmischung a (s. Recept Nr. 93) mit 20 g Röstbrod .	„	6,2	12,7	26,1	250
C. Mittags	12 „ „ „ „	durchgeschlagene Reis-, Gersten-, Grünkern-, Tapiocasuppe mit 30 g Fleischlösung (s. die Recepte Nr. 18, 6, 8, 21) . . .	„	7,4	5,8	7,7	116
		oder irgend eine der Suppen aus ½ Timpe's Suppentafel . .	(üb. die Nährwerthberechg. s. Rec. Nr. 20)				
D. Nachmittags	4 „ „ „ „	dieselben Variationen wie Morgens (s. d. Recepte Nr. 93, 55)	enthält:	5,3 (6,2)	12,6 (12,7)	24,1 (26,1)	237 (250)
E. Abends	7 „ „ „ „	dieselben Variationen wie Mittags (s. d. Recepte Nr. 18, 6, 8, 21, 20)	(wie Mittags)				

2. Speisezettel für weniger empfindliche Fälle.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A.	Morgens 7—8 Uhr:	250 ccm Milch (s. Recept Nr. 92)	enthält:	8,5	9,0	12,5	170
		2 Zwieback (20 g)	„	2,4	1,5	13,8	80
	Vormittags 10 „	250 ccm Bouillon mit 1 Ei	„	6,0	5,0	—	71
	Mittags 12 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösg. (Rec. Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
		b) 25 g Natronkuchen, Biscuit u. dergl. (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
	Nachmittags 4 „	250 ccm Milch	„	8,5	9,0	12,5	170
		1 Zwieback (10 g)	„	1,2	0,7	6,9	40
	Abends 7 „	a) 250 ccm Hafermehlsuppe mit Eigelb und Fleischlösung (s. Recept Nr. 9)	„	8,5	6,0	14,2	149
		b) 1 weichgesottenes Ei, 2 Zwieback (20 g)	„	8,4	6,5	13,8	151
			Summa:	57,5	41,7	107,2	994

Variationen.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B.	Morgens 7—8 Uhr statt ob. Diät:	Rahmmischung a, 20 g Röstbr. (s. Rec. Nr. 93, 55)	enthält:	6,2	12,7	26,1	250
		oder 125 ccm Milch und 125 ccm Wasser mit 20 g Hygiama gekocht (s. Tabelle S. 59), 1 Zwieback (10 g)	„	12,8	10,2	25,7	278
C.	Mittags 12 „ a) „ „ „	Hafermehl-, Reismehl- oder Gerstenmehlsuppe mit 30 g Fleischlösg. (s. d. Rec. Nr. 9, 17, 5)	„	8,7	1,8	14,2	111
		oder dieselben Suppen wie in der Variation des 1. Speisezettels (s. die Recepte Nr. 18, 6, 8, 21, 20)	Nährwerthberechnung s. im 1. Speisezettel.				
		oder alle vorgenannten Suppen noch mit einem Eigelb	enth. mehr	3,0	5,0	—	59
D.	Nachmittags 4 Uhr:	dieselben Variationen wie Morgens (s. Recept Nr. 93 u. Tabelle S. 59)	„	Wie Morgens.			
E.	Abends 7 „	a) dieselben Variationen wie Mittags (s. die Recepte Nr. 9, 17, 5, 18, 6, 21, 20)	„	Wie Mittags.			

3. Speisezettel bei einigen Fortschritten.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7—8 Uhr:	250 ccm Milchwassercacao (s. Recept Nr. 85 b), 2 Zwieback (20 g)	enthält:	8,0	10,6	31,4	260
Vormittags 10 „	Rahmmischung a (s. Rec. Nr. 93), 3 Zwieback (30 g)	„	8,1	14,7	31,4	298
Mittags 12 „	a) 500 ccm Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
	b) 3/4 Reis-, Gries- oder Reismehlbrei (s. die Recepte Nr. 52, 42, 51)	„	18,6	14,0	97,3	609
Nachmittags 4 „	250 ccm Milchcacao, (s. Recept Nr. 85 a), 2 Zwieback (20 g)	„	12,3	15,1	37,7	345
Abends 7 „	a) 400 ccm Hafermehlsuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 9)	„	8,7	1,8	14,2	111
	b) 2 weichgesottene Eier, 30 g Röstbrod (s. Recept Nr. 55)	„	14,5	10,3	23,1	250
		Summa:	81,0	68,3	247,7	1986

Variationen.

B. Morgens 7—8 Uhr statt obiger Diät:	250 ccm Milch (s. Recept Nr. 92), 2 Zwieback (20 g)	enthält:	10,9	10,5	26,3	250
Vormittags 10 „ „ „ „	Bouillon mit 1 Ei, 30 g Röstbrod, 5 g Butter	„	8,5	9,5	23,1	218
C. Morgens 7—8 „ „ „ „	250 ccm Milch mit 20 g Hygiama, (s. Tab. S. 59), 1 Zwieback (10 g)	„	17,0	14,7	31,9	363
Vormittags 10 „ „ „ „	Bouillon mit 1 Ei, 2 Zwieback (20 g)	„	8,4	6,5	13,8	151
D. Mittags 12 „ a) „ „ „	dieselben Variationen wie im 1. und 2. Speisezettel (s. die Recepte Nr. 18, 6, 8, 21, 20, 9, 17, 5) .	Nährwerthberechng. s. i. 1. u. 2. Speisezettel				
E. Abends 7 „ a) „ „ „	dieselben Variationen wie Mittags (s. d. Rec. Nr. 18, 6, 8, 21, 9, 20, 17, 5)		„	„ „	„	„

4a. Speisezettel bei weiterer Besserung im Falle von Salzsäureüberfluß.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7—8 Uhr:	200 ccm Milchthee (ohne Zucker, Milch (f. Recept Nr. 92) und Thee zu gleichen Theilen), 2 weichgesottene Eier, 3 Zwieback (30 g)	enthält:	19,0	15,8	25,7	330
Vormittags 10 „	50 g geschabten rohen Schinken	„	10,7	2,6	—	68
	20 g Röstbrod (f. Recept Nr. 55)	„	1,6	0,2	15,4	72
Mittags 12 „	a) Grünkernsuppe mit 15 g Fleischlösg. (f. Rec. Nr. 8)	„	4,2	4,9	7,7	96
	b) 70 g gekochtes oder gebratenes Geflügel, gehacktes Beefsteak, Lendenbraten, Kalbsmilcher, Gulasch, Haché (f. die Rec. Nr. 27, 22, 24, 33, 29, 30)	„	21,4	5,2	—	136
	c) 30 g Röstbrod	„	2,4	0,3	23,1	108
Nachmittags 4 „	250 ccm Milchcacao (f. Rec. Nr. 85 a), 2 Zwieback (20 g)	„	12,3	15,1	37,7	345
Abends 7 „	a) 100 g geschabtes rohes Fleisch, als Beefsteak a (f. Recept Nr. 22)	„	21,4	5,2	—	136
	b) 1 weichgesottenes Ei, 20 g Röstbrod	„	7,6	5,2	15,4	143
		Summa:	100,6	54,5	125,0	1434

Variationen:

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 7—8 Uhr statt obiger Diät:	100 ccm Milch mit 20 g Röstbrod (nur wenn kein Verdacht auf Magenerweiterung)	enthält:	15,3	14,6	35,4	345
C. Vormittags 10 „ „ „ „	2 weichgesottene Eier	„	12,0	10,0	—	142
D. Mittags 12 „ a) „ „ „	f. 1. u. 2. Speisezettel (f. die Recepte Nr. 18, 6, 8, 21, 9, 17, 20, 5)	Nährwerthberechng. f. i. 1. u. 2. Speisezettel				
E. Nachmittags 4 „ „ „ „	a) 250 ccm Milch mit 20 g Hygiama gekocht (f. Tabelle S. 59)	enthält:	15,8	14,0	25,0	323
	b) 2 Zwieback (20 g)	„	2,4	1,5	13,8	80

Dazu Natrium bicarbonicum oder Magnesia usta 1 Stunde nach dem Essen 3 Mal täglich 1 Messerspitze bis ½ Theelöffel voll im Verhältniß zur Salzsäuremenge.

Bald Uebergang zu Diät II oder III. Wein oder Bier sind am besten zu meiden oder nur in geringer Menge gestattet.

4b. Speisezettel bei weiterer Besserung im Falle von Salzsäuremangel.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7—8 Uhr:	400 ccm Milch (s. Recept Nr. 92), 3 Zwieback (30 g)	enthält:	17,2	16,6	40,7	392
Vormittags 10 „	Rahmmischung a, 40 g Röstbrod (s. Rec. Nr. 93, 55)	„	7,8	12,9	41,5	322
Mittags 12 „	a) Reissuppe, event. Leguminosensuppe (oder auch eine andere Suppe, s. die vorigen Speisezettel) mit 30 g Fleischlösung (s. die Recepte Nr. 18, 11, 6, 8, 21, 9, 20, 17, 5)	„	8,0	5,7	15,2	148
	b) 1/4 gebackene Griesklöse a (s. Recept Nr. 41) .	„	8,2	9,4	25,2	224
	c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „	250 ccm Milchwassercacao (s. Recept Nr. 85 b), 3 Zwieback (30 g)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „	a) Milchsuppe von 250 ccm Milch (s. Recept Nr. 92)	„	8,5	9,0	12,5	170
	b) Nudeln (einige Nudeln fein geschnitten in der Suppe) (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
		Summa:	78,4	84,3	269,1	2209

Variationen.

B. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: 1/2 ausgeschöpfte Griesklöse, 1/2 Reis-, Weckpudding, 1/2 Nudeln, 1/2 Maccaroni, 1/3 Spatzen. (über die Nährwerthberechnung s. in den Recepten Nr. 40, 53, 60, 49, 46, 56)

c) „ „ „ 1/2 Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58) enthält: 5,2 4,6 23,0 159

C. Abends 7 „ b) „ „ „ 1/4—1/2 Reis-, Mehl-, Gries-, Tapiocabrei, Risotto. (über die Nährwerthberechnung s. in den Recepten Nr. 52, 47, 42, 57, 54)

D. „ 7 „ statt der ganzen obigen Diät: 375 ccm Milcheinlauf- oder Milchbrodsuppe. (über die Nährwerthberechnung s. in den Recepten Nr. 14, 92)

Dies ist ebenfalls nur eine kurze Uebergangsdiät zu Diät IV bezw. V, VI und VII.

5. Speisezettel bei heftiger Diarrhöe.

Morgens 7—8 Uhr: Gerstenwasser und Milch zu gleichen Theilen oder 250 ccm (Eichel-)Cacao mit Milch und Wasser, (s. die Recepte Nr. 89, 92, 85 b), 2 Zwieback (20 g).
Vormittags 10 „ Bouillon mit Ei oder Hafermehlsuppe mit Ei (s. Recept Nr. 9).
Mittags 12 „ Leguminosensuppe oder Gerstenmehlsuppe mit 15 g Fleischlösung oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel (s. die Recepte Nr. 11, 5, 20), 2 weichgesottene Eier, 2 Zwieback (20 g).
Nachmittags 4 „ 250 ccm Milch mit 20 g Kufeckemehl, 1 Zwieback (10 g) oder Milch mit Salepabkochung.
Abends 7 „ Hafermehlsuppe mit 15 g Fleischlösung oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel (s. die Recepte Nr. 9, 20), 1 weichgesottenes Ei, 1 Zwieback (10 g).
Dazu 250 ccm Roth- oder Heidelbeerwein.

6. Speisezettel bei bedrohlichen Zuständen bei Magengeschwür (Perforation).

Morgens 7—8 Uhr: | je 250 ccm Fleischbrühe mit je 15—30 g Fleischlösung oder (Hafer-, Gersten-, Reis- ɿc.) Schleimsuppe (s. die Recepte Nr. 9, 5, 17);
Mittags 12 „
Abends 7 „ | später Leguminosensuppe mit Fleischlösung oder Suppe aus 1/4—1/2 Timpe's Suppentafel (s. die Recepte Nr. 11, 20).

Dazu den Tag über 2—3 Nährklystiere bestehend aus: 1) je 2 rohen Eiern, unter Zusatz einer Messerspitze voll Salz gut verquirlt, 15 g Traubenzucker, 15 g Fleischlösung (Pepton) mit warmem Wasser auf 200 ccm aufgefüllt, so daß die Temperatur der Menge ca. 38° beträgt; oder 2) nach Ewald aus 2 rohen Eiern, gut verquirlt, 15 g Traubenzucker, 100 ccm Rothwein mit warmem Wasser auf 200 ccm aufgefüllt; Temperatur ca. 38°; oder auch 3) 100 ccm Rothwein mit Zimmt gekocht und 15 g (Trauben-)Zucker, 50 g Fleischlösung (oder Pepton), 70 ccm Fleischbrühe; Temperatur wie vorher.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
Nährwerth des Klystiers 2: 2 Eier und 15 g Traubenzucker (gleich Rübenzucker, Tabelle S. 59)	enthält:	12	10	14,1	200
Dazu in Klystier 1: 15 g Fleischlösung	enth. mehr:	3,2	0,8	—	20
Nährwerth des Klystiers 3: 15 g Traubenzucker und 50 g Fleischlösung . .	enthält:	10,7	2,7	14,1	127

Alle Klystiere, je nachdem sie behalten werden, ganz oder zur Hälfte auf einmal.
Bestehen Reizerscheinungen von Seiten des Darms oder besteht Durchfall, so empfiehlt sich der Zusatz von 5—15 Tropfen Opiumtinctur.
Später event. Uebergang zu Speisezettel 1, 2, 3 und 4.

7. Speisezettel bei Magenblutungen.

Morgens 7—8 Uhr: }
Mittags 12 „ } Alaunmolken.
Abends 7 „ }

Dazu täglich 2—3 Mal Nährklystiere (wie unter 6).

Später event. Uebergang zu Speisezettel 6, 1 und den folgenden, aber Alles ziemlich kalt.

NB. Für die letzten 3 Diätformen (I, 5, 6 u. 7) ist eine Nährwerthberechnung nicht beigefügt, weil diese Formen nur vorübergehende Nothbehelfe in Zuständen äußerster Gefahr sind und selbstverständlich hinter dem gewöhnlichen Nährbedürfniß weit zurückbleiben.

Diät II.

Für Magenleidende mit hochgradiger Hyperacidität, verbunden mit Hypersecretion und ausgeprägter Dilatation.

(Diät für Salzsäureüberfluß mit überschüssiger Magensaftabsonderung und Magenerweiterung.)

Sonntag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 Uhr:	250 ccm Milch, 40 g Röstbrod (s. d. Rec. Nr. 92, 55)	enthält:	11,8	9,4	43,3	313
„	8 „	125 ccm Kaffee mit 1 Eigelb, 3 Zwieback (30 g) .	„	6,6	7,2	20,7	179
Vormittags	10 „	70 g gebratenes oder gekochtes Geflügel, Braten, Beefsteak, Gulasch, Haché [1]), (s. die Recepte Nr. 27, 24, 22, 29, 30), 20 g Röstbrod	„	23,0	5,4	15,4	208
Mittags	12 „	a) 140 g kaltes Kalbfleisch, Geflügel oder Fisch [2]) mit 100 g Sulze (s. die Recepte Nr. 24, 27, 38, 25)	„	46,0	10,4	—	285
		b) 30 g Röstbrod	„	2,5	0,3	23,1	108
		c) ½ Plattenmus b (s. Recept Nr. 67)	„	10,3	9,5	20,6	215
Nachmittags	4 „	2 Eier [1]) (s. Recept Nr. 62), 20 g Röstbrod . . .	„	12,1	10,2	15,4	207
Abends	7 „	a) 20 g Röstbrod, 5 g Butter, 10 g Sardellen . .	„	3,9	4,6	15,4	123
		b) 100 g (roh) Beefsteak b (s. Rec. Nr. 22) 30 g Röstbrod	„	23,1	5,4	15,4	208
Abends	10 „	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	„	10,9	10,5	26,3	250
			Summa:	150,2	72,9	195,6	2096

[1]) Ueber Eier und deren Verwendung statt eines Theils von Fleisch s. auch im Nachtrag S. 108/9. Ueber die Verwendung von Eiweiß s. in der Anmerk. zu Diät III. — [2]) Ueber Fisch s. Anmerk. zu den Fischen in der Nahrungsmitteltabelle S. 58.

Variationen.

					g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens	6 Uhr statt obiger Diät:	250 ccm Milchcacao (s. Rec. Nr. 85 a), 3 Zwiebach (30 g)	enthält:		13,5	15,8	44,6	385
C. „	8 „ „ „ „	125 ccm Bouillon mit 1 Ei, 30 g Röstbrod	„		8,5	5,3	23,1	195
		oder 200 ccm Hafermehlsuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 9), 30 g Röstbrod	„		8,0	1,3	37,3	210
		oder 200 ccm Leguminosensuppe aus 10 g Leguminose mit 15 g Fleischlösung (s. Rec. Nr. 11), 30 g Röstbrod	„		7,9	1,2	29,4	164
		oder 200 ccm Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung (s. Rec. Nr. 20)					
D. Vormittags	10 „ „ „ „	70 g Schinken, Zunge od. Büchsenfleisch (Corned beef), 1 Ei, 30 g Röstbrod	enthält:		25,4	12,7	23,1	317
		oder 3 Rühreier b (s. Recept Nr. 68), 20 g Röstbrod	„		20,6	20,4	16,9	343
E. Mittags	12 „ a) „ „ „	140 g von den Vormittags aufgezählten Fleischspeisen oder ebensoviel gekochtes, fein gewiegtes Rindfleisch [1]) (s. die Recepte Nr. 27, 24, 22, 29, 30, 36), 1 Ei	„		43,6	10,5	7,7	343
F. Nachmittags	4 „ „ „ „	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 a), 1 Zwiebach (10 g)	„		11,1	14,4	30,8	305
G. Abends	7 „ b) „ „ „	1/2 Kalbfleischklöschen (s. Recept Nr. 32), 20 g Röstbrod	„		33,6	9,2	21,4	311
H. Abends	10 „ „ „ „	2 Eier, 3 Zwiebach (30 g) . . .	„		15,6	12,2	20,7	262

[1]) Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109.

Montag.

					g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 u. 8	Uhr:	wie Sonntags	enthält:	18,4	16,6	64,0	492
Vormittags	10	„	70 g Geflügel (s. Recept Nr. 27), 20 g Röstbrod	„	23,0	5,4	15,4	208
Mittags	12	„	a) Beefsteak b oder Entrecôte aus 200 g rohem Fleisch (s. d. Rec. Nr. 22, 24), 1 Ei, 10 g Röstbrod	„	49,6	15,5	7,7	379
			b) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
			c) Schwammpudding (s. Recept Nr. 71)	„	9,3	15,1	27,7	292
Nachmittags	4	„	wie Sonntags	„	12,1	10,2	15,4	207
Abends	7	„	a) 70 g Kalbsschnitzel (s. Recept Nr. 24)	„	21,4	5,2	—	136
			b) $^1/_3$ Maccaroni (100 g gekocht) (s. Rec. Nr. 46)	„	2,7	1,5	25,3	128
Abends	10	„	wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
				Summa:	151,4	85,1	208,2	2275

Variationen.

B. C. D. E. F. H. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Dienstag.

					g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 u. 8	Uhr:	wie Sonntags	enthält:	18,4	16,6	64,0	492
Vormittags	10	„	100 g geschabtes, rohes Fleisch als Beefsteak b (s. Recept Nr. 22), 20 g Röstbrod	„	23,0	5,4	15,4	208
Mittags	12	„	a) 140 g gebratenes od. gekocht. Geflügel (s. Rec. Nr. 27)	„	42,8	10,4	—	272
			b) $^1/_4$ ($^1/_2$) Risotto (s. Recept Nr. 54)	„	2,6	3,0	19,1	117
			c) $^1/_4$ spanischer Wind (s. Recept Nr. 70)	„	3,0	—	19,2	91
Nachmittags	4	„	wie Sonntags	„	12,1	10,2	15,4	207
Abends	7	„	a) 100 g gehackter roher Schinken, 30 g Röstbrod	„	23,9	5,5	23,1	244
			b) $^1/_{10}$ ($^1/_5$) Eierhaber (s. Recept Nr. 63)	„	7,3	15,7	26,4	285
Abends	10	„	wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
				Summa:	144,0	77,3	208,8	2166

Variationen.

B. C. D. E. F. H. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Mittwoch.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 u. 8 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	18,4	16,6	64,0	492
Vormittags	10 „	70 g Lendenbraten (s. Rec. Nr. 24), 20 g Röstbrod	„	23,0	5,4	15,4	208
Mittags	12 „	a) 200 g rohes Kalbfleisch als Haché (s. Rec. Nr. 30)	„	42,8	10,4	—	272
		b) grüner Erbsenbrei (100 g) (s. Rec. Nr. 76) .	„	8,0	5,1	16,5	148
		c) $^2/_5$ Schneebälle in Vanillesauce (s. Rec. Nr. 69)	„	18,8	17,2	48,4	435
Nachmittags	4 „	wie Sonntags	„	12,1	10,2	15,4	207
Abends	7 „	a) 100 g rohes Fleisch als Beefsteak b (s. Recept Nr. 22), 30 g Röstbrod	„	23,9	5,5	23,1	244
		b) 10 g Röstbrod, 20 g Schweizer- oder Holländerkäse	„	6,2	6,2	8,2	117
Abends	10 „	wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
			Summa:	164,1	87,1	217,3	2373

Variationen.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
G. Abends	7 Uhr	a) statt ob. Diät: $^1/_4$ Klopps (s. Rec. Nr. 34), 20 g Röstbrod	enthält:	38,6	10,4	30,4	379

B. C. D. E. F. H. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Donnerstag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 u. 8 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	18,4	16,6	64,0	492
Vormittags	10 „	100 g geschabter, roher, mager. Schinken, 20 g Röstbrod	„	23,0	5,4	15,4	208
Mittags	12 „	a) 140 g Kalbsbraten oder gebratener Kalbsmilcher (oder 200 g gebrühter, gehäutelter Milcher verarbeitet zu Ragout) (s. d. Rec. Nr. 24, 33), 1 Ei	„	48,8	15,4	—	343
		b) $^1/_2$ Kartoffelbrei (100 g) (s. Recept Nr. 78) .	„	2,2	5,1	16,7	125
		c) 25 g (50) Biscuit, Natron- oder Zimmetkuchen, Cakes, Kranz (Natronkuchen, s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags	4 „	wie Sonntags	„	12,1	10,2	15,4	207
Abends	7 „	a) 20 g Röstbrod, 5 g Butter, 10 g Caviar, etw. Citronens.	„	4,9	5,8	15,4	137
		b) 70 g Lendenbrat. (s. Rec. Nr. 24), 30 g Röstbrod, 1 Ei	„	29,9	10,5	23,1	315
Abends	10 „	wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
			Summa:	152,2	81,0	190,3	2157

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
G. Abends	7 Uhr	b) statt obiger Diät: 1/3 Hackbraten (s. Rec. Nr. 31), 10 g Röstbrod . . . . enthält:	45,5	14,1	27,7	431

B. C. D. E. F. H. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 u. 8 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	18,4	16,6	64,0	492
Vormittags	10 „	3 Rühreier d, 20 g Röstbrod (s. Recept Nr. 68)	„	20,6	16,3	16,9	305
Mittags	12 „	a) Omelette von 2 Eiern mit 50 g gehacktem Schinken (s. Recept Nr. 65)	„	26,0	22,5	16,4	384
		b) 20 g Röstbrod	„	1,6	0,2	15,4	72
		c) 1/2 Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58) . . .	„	5,2	4,6	23,0	159
Nachmittags	4 „	250 ccm Milchcacao (s. Rec. Nr. 85 a), 1 Zwieback (10 g)	„	11,1	14,4	30,8	305
Abends	7 „	Haché aus 90 g gekochtem oder gebratenem Fleisch und 1/2 Griesseierklöße (s. die Recepte Nr. 30, 64)	„	39,6	18,4	28,4	451
Abends	10 „	wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
			Summa:	133,4	103,5	221,2	2418

Variationen.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
D. Vormittags	10 Uhr	statt obiger Diät: 70 g Braten, Cotelette oder Geflügel (s. die Recepte Nr. 24, 27), 20 g Röstbrod	enthält:	23,0	5,4	15,4	208
E. Mittags	12 „	a) „ „ „ 140 g Kalbsschnitzel und 100 g Leguminosenbrei (s. die Recepte Nr. 24, 80)	„	46,3	14,7	10,0	368
G. Abends	7 „	„ „ „ a) 100 g rohes Fleisch als Gulasch (s. Rec. Nr. 29), 10 g Röstbrod	„	22,2	5,3	7,7	172
		b) 1/2 Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	7,7	7,1	34,6	240

B. C. F. H. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

					g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A.	Morgens	6 u. 8 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	18,4	16,6	64,0	492
	Vormittags	10 „	100 g rohes, zartes Kalbfleisch als Ragout (s. Recept Nr. 23), 20 g Röstbrod	„	23,0	5,4	15,4	208
	Mittags	12 „	a) 140 g gebrat. Geflügel (s. Rec. Nr. 27), 20 g Röstbrod	„	44,5	10,6	15,4	344
			b) 100 g Apfelbrei (s. Recept Nr. 74)	„	0,4	—	17,7	74
			c) Omelette soufflée (s. Recept Nr. 66)	„	12,1	18,3	9,6	259
	Nachmittags	4 „	wie Sonntags	„	12,1	10,2	15,4	207
	Abends	7 „	100 g geschabter, roher Schinken, 100 g Kastanienbrei (s. Recept Nr. 79), 10 g Röstbrod	„	26,8	18,1	15,1	420
	Abends	10 „	wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
				Summa:	147,6	89,7	198,9	2254

Variationen.

E.	Mittags	12 Uhr	a) statt ob. Diät: ¹⁄₄ Kalbfleischklöschen (s. Rec. Nr 32)	enthält:	47,8	13,6	9,0	359

B. C. D. F. H. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Diät III.

Für Magenleidende mit Hyperacidität und mit keiner oder gering ausgeprägter Dilatation.

(Diät für Salzsäureüberfluß und mit keiner oder gering ausgeprägter Magenerweiterung.)

Sonntag.

					g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A.	Morgens	7—8 Uhr:	500 ccm Milch, 40 g Röstbrod (s. d. Rec. Nr. 92, 55)	enthält:	20,3	18,4	55,8	483
	Vormittags	10 „	70 g gebratener Kalbsmilcher (oder 100 g gebrühter, gehäutelter als weißes Ragout verarbeitet) oder Beefsteak b oder Geflügel, 30 g Röstbrod, 1 Ei [1] (s. d. Rec. Nr. 32, 22, 27, 55, 62), 2 Zwieback (20 g), ¹⁄₄ l Wein	„	32,3	12,0	36,9	395

[1] Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt Fleisches s. auch im Nachtrag S. 108 9; über die Verwendung von Eiweiß s. in der Anmerkung zu dieser Diät.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
Mittags	12 Uhr	a) französische Suppe mit Eigelb (s. Recept Nr. 4)	enthält:	4,0	9,2	7,7	134
		b) 140 g gebratenes oder gekochtes Geflügel, Braten, Gulasch oder Haché, 200 g rohes Fleisch als Beefsteak b oder 140 g fein gewiegtes, gekochtes Rindfleisch [1]) oder entsprechend Fisch [1]) (s. die Recepte Nr. 27, 24, 29, 30, 22, 36, 38)	„	42,8	10,4	—	272
		c) Spargel mit Rahmsauce (einige Köpfe mit ½ Löffel Sauce, s. Recept Nr. 83), 20 g Röstbrod	„	2,2	1,2	16,4	87
		d) Omelette soufflée (s. Recept Nr. 66)	„	12,1	18,3	9,6	259
		e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags	4 „	250 ccm Milchcacao (s. Rec. Nr. 85 a), 3 Zwieback (30 g)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 „	a) 70 g kaltes Fleisch mit 100 g Sulze (s. Recept Nr. 25), 20 g Röstbrod	„	24,2	5,4	15,4	212
		b) 20 g Schweizer- oder Holländerkäse	„	5,4	6,1	0,5	81
			Summa:	156,8	96,8	136,9	2308

Variationen.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens	7—8 Uhr statt obiger Diät:	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 a), 2 Eier, 3 Zwieback	enthält:	25,5	25,8	44,6	527
C₁. Vormittags	10 „ „ „ „	70 g Schinken, Zunge od. Büchsenfleisch (Corned beef), 1 Ei, 30 g Röstbrod	„	25,4	12,7	23,1	317
C₂. „	10 „ „ „ „	Bouillon, Rühreier b aus 3 Eiern, (s. Rec. Nr. 68), 40 g Röstbrod	„	22,3	20,6	32,3	415
D. Nachmittags	4 „ „ „ „	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 a), 1 Ei, 2 Zwieback	„	18,3	20,1	37,7	416
E. Abends	7 a) „ „ „ „	100 g rohes, geschabtes Fleisch als Beefsteak b (s. Rec. Nr. 22), 20 g Röstbrod	„	23,1	5,4	15,4	208

[1]) **Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109; über Fisch s. Anmerkung zu den Fischen in der Nahrungsmitteltabelle S. 58.**

Montag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A.	Morgens 7—8 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	20,3	18,4	55,8	483
	Vormittags 10 „	100 g rohes Fleisch als Beefsteak b (s. Recept Nr. 22), 30 g Röstbrod, 1 Ei, 2 Zwieback, 1/8 l Wein .	„	32,3	12,0	36,9	395
	Mittags 12 „	a) Reissuppe mit Eigelb (s. Recept Nr. 18) . .	„	4,0	9,2	7,7	134
		b) 140 g zarter Reh- od. Hasenbraten, Gulasch, Haché oder Ragout (s. die Recepte Nr. 24, 29, 30, 23)	„	42,8	10,4	—	272
		c) 1/2 Kartoffelbrei (100 g) (s. Recept Nr. 78) .	„	2,2	5,1	16,4	125
		d) 1/2 Plattenmuß b (s. Recept Nr. 67) . . .	„	10,3	9,5	20,6	215
		e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
	Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
	Abends 7 „	100 g geschabt. roh. Schinken, 10 g Butter, 40 g Röstbrod	„	24,9	13,9	30,8	358
			Summa:	150,3	94,3	213,1	2366

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
E.	Abends 7 Uhr statt obiger Diät: Omelette von 2 Eiern mit 30 g gehacktem Schinken (s. Recept Nr. 65)	enthält:	21,8	21,5	16,4	357

B. C1. u. 2. D. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Dienstag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A.	Morgens 7—8 Uhr:	wie Sonntags	„	20,3	18,4	55,8	483
	Vormittags 10 „	70 g Lendenbrat. (s. Rec. Nr. 24), 30 g Röstbr., 1/8 l Wein	„	23,9	5,5	23,1	244
	Mittags 12 „	a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlsg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
		oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel . .	(über die Berechnung s. Recept Nr. 20)				
		b) 1/3 Hackbraten (s. Recept Nr. 31), 25 g Röstbrod	enthält:	46,7	14,2	39,0	485
		c) 1/4 Griesbrei a (s. Recept Nr. 42)	„	6,8	4,6	32,4	204
		d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
	Nachmittags 4 Uhr:	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
	Abends 7 „	a) 20 g Röstbr., 5 g Butter, 10 g Caviar, etw. Citronensaft	„	4,9	5,8	15,4	137
		b) 70 g gebratenes oder gekochtes Geflügel (s. Recept Nr. 27), 10 g Röstbrod	„	22,2	5,3	7,7	172
			Summa:	145,9	70,6	230,7	2202

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
E. Abends 7 Uhr b) statt obiger Diät: 70 g Kalbs- oder Hammelscotelette, 50 g Apfelbrei[1]) (s. die Recepte Nr. 24, 71), 30 g Röstbrod	enthält:	24,1	5,5	31,9	281

B. C₁. D. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Mittwoch.

A. Morgens 7—8 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	20,3	18,4	55,8	483
Vormittags 10 „	100 g roher, geschabter, magerer Schinken, 30 g Röstbrod, 1/8 l Wein	„	23,9	5,5	23,1	244
Mittags 12 „	a) Grünkernsuppe mit Eigelb (s. Recept Nr. 8)	„	4,0	9,2	7,7	134
	b) 140 g Kalbsbraten, Kalbsschnitzel oder -Cotelette (s. Recept Nr. 24)	„	42,8	10,4	—	272
	c) 100 g grüner Erbsenbrei (s. Recept Nr. 76)	„	8,0	5,1	16,5	148
	d) Schwammpudding (s. Recept Nr. 71)	„	9,3	15,1	27,7	292
	e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	1/4 Klopps, 100 g Kastanienbrei (s. die Recepte Nr. 34, 79), 20 g Röstbrod	„	41,0	23,0	42,4	555
		Summa:	162,8	102,5	217,8	2513

Variationen.

E. Mittags 12 Uhr c) statt obiger Diät: 100 g gekochte Maccaroni (35 g roh) (s. Recept Nr. 46)	enthält:	2,7	1,5	25,3	128

B. C₁. D. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

---

[1]) Nur wenn keine Diarrhöe vorhanden.

Donnerstag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7–8 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	20,3	18,4	55,8	483
Vormittags 10 „	70 g Kalbs- oder Hammelscotelette (s. Recept Nr. 24) 30 g Röstbrod, 1/8 l Wein	„	23,9	5,5	23,1	244
Mittags 12 „	a) Tapiocasuppe mit Eigelb (s. Recept Nr. 21) .	„	4,5	9,2	15,2	166
	b) 140 g Roastbeef od. Beefsteak b (s. d. Rec. Nr. 24, 22)	„	42,8	10,4	—	272
	c) 1/2 Reisbrei b (s. Recept Nr. 52)	„	12,4	9,3	50,5	346
	d) 1/4 spanischer Wind (s. Recept Nr. 70) . . .	„	3,0	—	19,2	91
	e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	70 g Beefsteak b, 1/2 Griesеierklöße (s. d. Rec. Nr. 22, 64)	„	33,3	17,1	28,4	413
		Summa:	153,7	85,7	236,8	2400

Variationen.

E. Abends 7 Uhr statt obiger Diät:	70 g Kalbsschnitzel 100 g Leguminosenbrei (s. die Rec. Nr. 24, 80), 30 g Röstbrod	enthält:	27,4	9,8	33,1	340

B. C₁. D. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7–8 Uhr:	wie Sonntags	„	20,3	18,4	55,8	483
Vormittags 10 „	Bouill., Rühreier c (s. Rec. Nr. 68), 10 g Röstbr., 1/8 l Wein	„	13,8	11,2	9,2	198
Mittags 12 „	a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlsg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 160 g gesottener Hecht (ohne Gräten) (s. Rec. Nr. 38)	enthält:	42,8	10,4	—	272
	c) Buttersauce aus 15 g Butter	„	0,1	8,3	—	78
	d) 100 g Maccaroni (35 g roh) (s. Recept Nr. 46)	„	2,7	1,5	25,3	128
	e) 1/5 Schneebälle in Vanillesauce (s. Rec. Nr. 69)	„	9,4	8,6	24,2	217
	f) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	a) 20 g Röstbrod, 5 g Butter, 10 g Sardellen .	„	3,9	4,6	15,4	123
	b) Omelette (Recept Nr. 65 a), 10 g Röstbrod .	„	28,5	26,6	24,1	464
		Summa:	142,6	106,4	211,2	2443

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Vormittags 10 Uhr statt obiger Diät: 70 g Geflügel (s. Recept Nr. 27), 30 g Röstbrod, 1/8 l Wein	enthält:	23,9	5,5	23,1	244
E. Mittags 12 „ b) u. c) statt obiger Diät: 140 g Beefsteak b, Braten, Gulasch 2c. (s. die Recepte Nr. 22, 24, 29)	„	42,8	10,4	—	272
F. Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: 1/2 Kalbfleischklöschen, 1/4 Risotto (s. die Rec. Nr. 32, 54), 30 g Röstbrod	„	37,0	12,3	48,2	464

B. D. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 7—8 Uhr: wie Sonntags	„	20,3	18,4	55,8	483
Vormittags 10 „ 70 g Geflügel oder Cotelette (s. d. Recepte Nr. 27, 24), 30 g Röstbrod, 1/8 l Wein	„	23,9	5,5	23,1	244
Mittags 12 „ a) Kartoffelsuppe ohne Mehl (s. Recept Nr. 10)	„	3,5	6,0	23,1	165
b) 200 g rohes Kalb- oder Rindfleisch als Gulasch, Haché, Ragout (s. die Recepte Nr. 29, 30, 23)	„	42,8	10,4	—	272
c) 1/2 Tapiocamilchbrei b (s. Recept Nr. 57)	„	8,6	9,0	29,6	241
d) 25 g Biscuit, Natron- oder Zimmetkuchen, Cakes, Kranz (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 b)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ 70 g Kalbsbraten, Schnitzel 2c., 1/10 Eierhaber (s. die Recepte Nr. 24, 63)	„	28,7	20,9	26,4	421
	Summa:	143,2	87,5	216,6	2291

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
E. Mittags 12 Uhr c) statt obiger Diät: 3/4 Nudeln (s. Recept Nr. 49)	enthält:	11,6	10,7	52,0	361
F. Abends 7 „ „ „ „ Thee ohne Zucker[1]), Rühreier a aus 2 Eiern (s. Rec. Nr. 68), 10 g Butter, 40 g Röstbrod	„	16,4	23,9	32,3	422

B. C1. D. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

1) Nach Belieben mit 10 g Zucker	„	—	—	9,6	39

Anmerkung zu den Diäten bei Hyperacidität.

Statt der auf S. 48/49 gegen Schmerz und Sodbrennen als Säuretilger empfohlenen Medicamente, Natrium bicarbonicum oder Magnesia usta, kann als diätetischer Säuretilger und zugleich Nahrungsmittel geriebenes, hartgesottenes Eiweiß zu mehreren Kaffeelöffeln 1½—3 Stunden nach den Mahlzeiten oder auch nüchtern, bezw. Nachts (bei Hypersecretion) gegeben werden.

An Stelle des geriebenen Eiweißes kann auch, besonders wo Dilatation nicht ausgesprochen ist, Eiweißwasser treten (s. Rec. Nr. 88), z. B. Nachts oder auch bei Spaziergängen und Ausflügen, wo das auch in Wirthschaften gemacht werden kann.

Diät IV.

Für Magenleidende mit nicht eingewurzelter oder nicht unheilbarer Anacidität (Salzsäuremangel).

(Nur für kürzere Zeit, 3—6 Wochen, anzuwenden.)

Bei dieser Diät, die durchschnittlich die höchsten Calorieenzahlen aufweist, können für schwächere Kranke und Verdauungsorgane die in dem „Nachtrag" S. 106 ff. allgemein erlaubten Aenderungen in der Form von Abstrichen gemacht werden; bei motorischer Schwäche und Dilatation insbesondere an den flüssigen Speisen. — Mit dieser Diät wird der Gebrauch von Kochsalzwässern verbunden, die zu 100—200 ccm 3 Mal täglich 20 Minuten vor der Mahlzeit zu trinken sind. Vergl. S. 48 u. 62. Die Wässer enthalten 0,5—0,8% Kochsalz oder werden künstlich in dieser Stärke gelöst. Bei Neigung zu Dilatation gibt man nur 100 ccm, bei Verstopfung kann man ein- oder mehrmals Glaubersalz zufügen.

Sonntag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 Uhr:	500 g Milch (s. Recept Nr. 92), 3 Zwieback (30 g)	enthält:	20,6	20,2	45,7	461
„	8 „	Hafermehlsuppe m. 15 g Fleischlsg. u. 1 Eigelb (s. Rec. Nr. 9)	„	8,5	6,0	14,2	149
		oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel . . .	(über die Berechnung s. Recept Nr. 20)				
Vormittags	10 „	Rahmmischung a, 40 g Röstbrod (s. Rec. Nr. 93, 55)	enthält:	7,8	12,9	41,5	322
Mittags	12 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlsg. (s. Rec. Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
		oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
		c) 100 g Apfelbrei (s. Recept Nr. 74)	„	0,4	—	17,7	74
Nachmittags	4 „	250 ccm Milchwassercacao (s. Rec. Nr. 85b), 3 Zwieb. (30 g)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends	7 „	a) Milcheinlaufsuppe (s. Recept Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,2	205
		b) ¾ l Griesbrei a (s. Recept Nr. 42)	„	20,5	13,8	97,3	612
			Summa:	99,3	94,6	353,5	2736

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 6 Uhr statt obiger Diät:	375 ccm Milch, 125 ccm Rahm, 3 Zwieback (30 g)	enthält:	20,8	28,2	44,4	530
C. „ 8 „ „ „ „	Bouillon mit 1 Eigelb und 30 g Fleischlösung	„	9,4	6,6	—	100
	od. Suppe a. 1/2 Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
D. Vormittags 10 „ „ „ „	2 Eigelb mit Zucker und Cognac (s. Rec. Nr. 87), 3 Zwieback (30 g)	enthält:	9,6	12,2	25,7	258
E. Mittags 12 „ c) „ „ „	Aprikosen-, Pfirsichcompott, Kirschenbrei (s. Recept Nr. 74)	„	0,4	—	17,7	74
F. Nachmittags 4 „ „ „ „	250 ccm Milchcacao (s. Rec. Nr. 85 a), 3 Zwieback (30 g)	„	13,5	15,8	44,6	385
	oder 250 ccm Rahmwassercacao (s. Rec. Nr. 85 c), 3 Zwieback (30 g)	„	9,5	19,3	37,1	370
	oder 500 ccm Kefir, 40 g Röstbrod (s. Recept Nr. 91)	„	19,8	13,4	40,3	471

Montag.

A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr:	wie Sonntags (s. d. Rec. Nr. 92, 9, 20, 93)	„	36,9	39,1	101,4	932
Mittags 12 „	a) Röstbrodsuppe ohne Eigelb mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 19)	„	7,2	1,7	7,7	77
	oder Suppe aus 1/2 Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 1/2 gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
	c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
	d) 25 g Biscuit, Cakes, Zimmet- oder Natronkuchen (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 b)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlsg. (s. Rec. Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus 1/2 Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 3/4 Mehlbrei (s. Recept Nr. 47)	enthält:	20,6	14,3	98,1	621
		Summa:	107,1	93,7	349,0	2742

Variationen.

B. C. D. F. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Dienstag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr:		wie Sonntags (s. d. Rec. Nr. 92, 9, 20, 93)	enthält:	36,9	39,1	101,4	932
Mittags	12 „	a) Reissuppe ohne Eigelb mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 18)	„	8,0	5,8	15,2	149
		oder Suppe aus $^1/_2$ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) 300 g Maccaroni (100 g ungekochte) (s. Rec. Nr. 46)	enthält:	8,3	12,7	76,0	464
		c) Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58)	„	10,5	9,2	46,1	318
Nachmittags	4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85b)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends	7 „	a) Milchsuppe aus 750 ccm Milch (s. Recept Nr. 92)	„	25,5	27,0	37,5	511
		b) 30 g Röstbrod	„	2,5	0,3	23,1	108
			Summa:	100,9	105,4	337,6	2777

Variationen.

B. C. D. F. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Mittwoch.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 Uhr:	375 ccm Milch, 125 ccm Rahm, 30 g Röstbrod	enthält:	19,7	26,3	46,8	518
„	8 „	Kaffee mit 1 Eigelb, 3 Zwieback (30 g)	„	6,6	7,2	20,7	179
Vormittags	10 „	250 ccm Milchwassercacao (s. Rec. Nr. 85b), 3 Zwieb. (30 g)	„	9,2	11,3	38,3	300
Mittags	12 „	a) Röstbrodsuppe ohne Eigelb mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 19)	„	7,2	1,7	7,7	77
		oder Suppe aus $^1/_2$ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) Weckpudding (s. Recept Nr. 60)	enthält:	12,0	20,5	48,4	438
		c) 100 g gekochtes Obst wie Sonntags (s. Rec. Nr. 74)	„	0,4	—	17,7	74
		d) 25 g Gebäck wie Montags (s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags	4 „	250 ccm Milch, 3 Zwieback (30 g)	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends	7 „	a) Grünkernsuppe mit 1 Eigelb (s. Recept Nr. 8)	„	4,0	9,2	7,7	135
		b) [illegible] Reisbrei a (s. Recept Nr. 52)	„	18,6	14,0	97,3	608
			Summa:	91,8	102,9	331,8	2695

Variationen.

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Donnerstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (s. Rec. Nr. 85 b)	enthält:	35,5	44,8	105,8	997
Mittags 12 „ a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „ wie Mittwochs	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends 7 „ a) Milcheinlaufsuppe (aus 250 ccm Milch mit einigen kleingeschnittenen Nudeln) (s. Recept Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,7	205
b) Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
	Summa:	99,4	105,8	334,0	2765

Variationen.

E. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: Reispudding (s. Recept Nr. 53)	enthält:	13,4	22,2	55,9	491

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (s. Rec. Nr. 85 b)	„	35,5	44,8	105,8	997
Mittags 12 „ a) Kartoffelsuppe (ohne Mehl) mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 10)	„	6,7	6,8	23,1	186
oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	enthält:	8,6	17,2	95,0	586
Nachmittags 4 „ wie Mittwochs	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends 7 „ a) Tapiocasuppe mit 1 Eigelb und 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 21)	„	11,0	10,8	15,2	208
oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 41)				
b) ½ gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
	Summa:	90,3	109,7	322,8	2715

Variationen.

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr:	wie Mittwochs (s. Rec. Nr. 85a)	enthält:	35,5	44,8	105,8	997
Mittags 12 „	a) Bohnenmehlsuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 1)	„	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) Spatzen (s. Recept Nr. 56)	enthält:	22,0	18,1	95,0	650
	c) 100 g gekochtes Obst wie Sonntags (s. Rec. Nr. 74)	„	0,4	—	17,7	74
	d) 15 g Gebäck wie Montags (s. Recept Nr. 48)	„	1,2	0,9	8,4	48
Nachmittags 4 „	wie Mittwochs	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends 7 „	a) Risotto mit Käse (s. Recept Nr. 54)	„	11,1	11,5	76,4	465
	b) 100 g grüner Erbsenbrei (s. Recept Nr. 76) .	„	8,0	5,1	16,5	148
		Summa:	101,1	93,4	365,6	2780

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
E. Abends 7 Uhr statt der ganzen obig. Diät:	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11) .	enthält:	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 1 Tasse Thee mit 20 g Zucker .	enthält:	—	—	19,2	79
	c) 40 g Röstbrod, 10 g Butter . .	„	3,4	8,7	30,8	221
oder „ „ „ „ „	Milcheinlaufsuppe (doppelte Portion) (s. Recept Nr. 14)	„	19,0	18,2	39,4	410

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Vorbemerkungen zu Diät V, VI und VII über den hierzu gehörigen Salzsäuregebrauch.

Ueber das Einnehmen von Salzsäure sind S. 49 schon allgemeine Vorschriften gegeben. Es müssen hier besondere für die Einzelheiten der Diät eingefügt werden. Es wird bei Angabe der nöthigen Menge der Salzsäure von einem Fall ausgegangen, in welchem eine Art Maximum von Salzsäure gegeben werden muß, weil der Magen so gut wie gar keine, auch keine gebundene Salzsäure mehr producirt, sich also nur etwa ein Betrag von 15—20 mg gebundene Salzsäure in 100 ccm Magensaft, bezw. ein Deficit von 102—120 mg und mehr darin vorfand. In Fällen mit nicht ganz so großem Salzsäuremangel wird entsprechend weniger Salzsäure gegeben werden können. Die großen Mengen aber, die in dem hier vorliegenden Fall gegeben worden, sind eher noch ungenügend gewesen und durch lange Jahre schadlos (vergl. die einleitende Krankengeschichte).

Das System bei der Verabreichung ist: einestheils bei größeren Fleisch- und Eiermahlzeiten zur Verdauung direct entsprechend große Portionen Salzsäure mit diesen Speisen zu geben, Obst u. dergl. aber, dessen Salze allenfalls die Salzsäure absorbiren könnte, erst im Dessert und wenig nachfolgen zu lassen, wenn man die Salzsäure schon an die Eiweißkörper gebunden annimmt (s. darüber auch im Nachtrag zu den Diätordnungen S. 109/10). Dann soll die Salzsäure nochmals als Desinficiens lange nach dem Essen gegeben werden, um auch diesen Kranken, welche der, die Pilze im Magen vernichtenden, Säure entbehren, von Zeit zu Zeit einen salzsauren Mageninhalt zu geben. Deßhalb wird sie $1\frac{1}{2}$—2 Stunden nach dem Mittag- und Abendessen und schon beim zweiten Frühstück, ferner an den Abenden, wo Milch genossen wird, einige Zeit vor dem Nachtessen gegeben, um hier noch zu wirken, ehe die Milch, die starke Salzsäuretilgerin, nachkommt. Sonach werden also die Zahlen der Tropfen der concentrirten Salzsäure (Acid. mur. pur.) der Diät der einzelnen Tage beigesetzt:

Für Diät V und VI.

Jeden Morgen 8, bezw. 9 Uhr zum zweiten Frühstück: 10 Tropfen; oder man kann auch 6 Tropfen um diese Zeit und 4 etwa 15—20 Minuten vor dem Mittagessen nehmen, wenn man dazu Zeit hat.

Sonntag, Dienstag und Donnerstag Mittag: zum Fleisch 3 Mal 8 Tropfen.

Montag und Freitag Mittag: zum Fleisch 3 Mal 7 Tropfen, bezw. am Freitag die letzten 7 Tropfen zum Pudding.

Mittwoch und Samstag Mittag: 2 Mal 6 Tropfen, zur Suppe und zur Weinsauce.

Jeden Nachmittag um ½3—3 Uhr: 6 Tropfen.

Abends: An den Tagen, an denen Milchsuppe gegessen wird, 20 Minuten vorher; wenn eine andere, insbesondere Leguminosensuppe (mit oder ohne Fleischlösung), gegessen wird, zugleich mit dieser 6 Tropfen.

Folgt darauf eine reine Milch- oder Mehlspeise, so wird zum Essen selbst keine Salzsäure mehr genossen, wohl aber wenn eine Speise mit Ei und Weinsauce mit Ei folgt (Diät VI, Montag und Freitag), zu letzterer 6 Tropfen.

Ebenso werden zu Omelette, Rühreiern, 2 gesottenen Eiern 1 Mal 10 Tropfen genommen.

Nachts um 10 Uhr jeden Tag 6 Tropfen.

Für Diät VII

gilt bis zum Abend die eben gegebene Regel mit zwei kleinen Ausnahmen. Erst

Morgens 10 Uhr, statt acht Uhr, sind die ersten 10 Tropfen Salzsäure zu nehmen, wenn nach der Variation gelebt wird, die die Eierspeisen um 10 Uhr und um 8 Uhr einen Milchtrank gibt.

Mittags wird am Mittwoch und Samstag die Salzsäure statt zur Suppe, die hier gewöhnlich ausfällt, 15 bis 20 Minuten vor dem Essen genommen. Sonst gelten die Vorschriften, die vorhin für Diät V und VI gegeben wurden bis zum

Abend, wo hier **an allen Tagen** 15—20 Minuten vor dem Essen 6 Tropfen, nur **am Montag**, bezw. bei den **Variationen von Sonntag und Montag** Abend zu Omelette, Rühreiern und Kalbsklöschen selbst 14 Tropfen genommen werden.

2 Stunden nach dem Abendessen, ½—1 Stunde vor der Nachtmilch täglich nochmals 6 Tropfen.

Diese Vorschriften können als durch die Erfahrung erprobte Anhaltspunkte für starke Dosen und ihre Vertheilung gelten, an denen, je nach dem Befund eines geringeren Salzsäuremangels in dem kranken Magen und Einrichtung der Diät, entsprechende Modifikationen von dem Arzt bewirkt werden können. Der Kranke wird gut thun, sich die für ihn und seine Diät passende Vorschrift — vielleicht bei der betreffenden nachfolgenden Diättabelle — zu notiren.

Diät V.

Für Kranke mit Hyp- und Anacidität (Verminderung und Fehlen der Salzsäure) ohne merkliche Erweiterung und motorische (Bewegungs-)Störung des Magens.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure siehe in der Vorbemerkung.)

Sonntag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 Uhr:	500 ccm Milch, 40 g Röstbrod (s. d. Rec. Nr. 92, 55)	enthält:	20,3	18,4	55,8	485
„ 8 „	Hafermehlsuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Rec. Nr. 9)	„	5,5	1,0	14,2	90
	oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel . . .	(über die Berechnung s. Recept Nr. 20)				
Vormittags 10 „	Rahmmischung a (s. Recept Nr. 93), 40 g Röstbrod	enthält:	7,8	12,9	41,5	322
Mittags 12 „	a) Grünkernsuppe mit 1 Eigelb (s. Recept Nr. 8)	„	4,0	9,2	7,7	135
	b) 140 g gebratenes Roastbeef [1]), Reh, Geflügel, gekochtes, gehacktes Rindfleisch [2]) oder entsprechend Fisch [2]) (s. die Recepte Nr. 24, 27, 36, 38) .	„	42,8	10,4	—	272
	c) 40 g Röstbrod [3])	„	3,3	0,4	30,8	144
	d) 25 g Zimmet-, Natronkuchen, Kranz, Biscuit, Cakes (Natronkuchen s. Recept Nr. 48) [3]) . .	„	2,0	1,5	14,0	80
	e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	250 ccm Milchwassercacao (s. Rec. Nr. 85 b), 3 Zwieback (30 g)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „	a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 3/4 Reismehlbrei (s. Recept Nr. 51)	enthält:	18,3	14,1	98,1	608
		Summa:	120,8	80,2	313,0	2524

[1]) Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt eines Theils von Fleisch siehe im Nachtrag S. 108/9 und Recept Nr. 62.

[2]) Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109, über Fisch s. Anmerkung zur Tabelle S. 58.

[3]) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 8 Uhr	statt obiger Diät:	200 ccm Kaffee mit 1 Eigelb und 1 Zwieback (10 g)	enthält:	4,2	5,7	7,0	99
C. Vormittags 10 „	„ „ „	2 Eigelb mit Zucker und Cognac (s. Recept Nr. 87), 3 Zwieback (30 g) .	„	9,6	12,2	25,7	258
D. Morgens 6½ „	statt der 6 bis 10 Uhr-Diät	375 ccm Milch, 125 ccm Rahm, 40 g Röstbrod	„	20,5	26,4	54,5	554
„ 9 „		Kaffee mit 1 Eigelb u. 3 Zwieback (30 g)	„	6,6	7,2	20,7	179
E. Nachmittags 4 „	statt obiger Diät:	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 a), 3 Zwieback (30 g)	„	13,5	15,8	44,6	385
		oder 250 ccm Rahmwassercacao (s. Recept Nr. 85 c), 3 Zwieback (30 g)	„	9,6	19,3	37,1	370
F. Abends 7 „	statt der ganzen obigen Diät:	a) ½ gebackene Griesklöße (s. Recept Nr. 41) .	„	16,4	18,9	50,5	450
		b) Weinsauce (s. Rec. Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173

Montag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr:		wie Sonntags (s. d. Rec. Nr. 9, 20, 93)	„	33,6	32,3	111,3	897
Mittags 12 „		a) französische Suppe mit 1 Eigelb (s. Rec. Nr. 4)	„	4,0	9,2	7,7	135
		b) 130 g rohes Fleisch als Braten, Haché oder Geflügel (90 g gebraten) (s. die Recepte Nr. 24, 30, 27)	„	27,8	6,5	—	174
		c) 100 g gekochte Maccaroni (35 g roh) (s. Rec. Nr. 46)	„	2,7	1,5	25,3	128
		d) 10 g Röstbrod	„	0,8	0,1	7,7	36
		e) 40 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48) .	„	3,2	2,4	22,4	128
		f) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „		250 ccm Milchwassercacao (s. Rec. Nr. 85 b), 3 Zwieback (30 g)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „		a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
		oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel . . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) ¾ Reisbrei a (s. Recept Nr. 52)	enthält:	18,6	14,0	97,3	608
			Summa:	107,5	78,3	322,8	2492

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
F. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: ½ Kalbfleischklöschen (s. Recept Nr. 32)	enthält:	31,9	9,0	6,0	239
d) u. e) statt obig. Diät: 30 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	2,4	1,8	16,8	96
G. Abends 7 „ a) statt obiger Diät: Milcheinlaufsuppe (s. Rec. Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,7	205
b) „ „ „ ¾ Spatzen (s. Recept Nr. 56)	„	16,5	13,6	71,2	487

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Dienstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr: wie Sonntags (s. d. Rec. Nr. 9, 20, 93)	„	33,6	32,3	111,3	897
Mittags 12 „ a) Reissuppe mit 1 Eigelb (s. Recept Nr. 18)	„	4,5	9,2	15,2	167
b) 200 g rohes Fleisch als Beefsteak b (s. Rec. Nr. 22)	„	42,8	10,4	—	272
c) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
d) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 b)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „ a) Milchsuppe von 250 ccm Milch mit einigen kleingeschnittenen Nudeln (s. Recept Nr. 92)	„	8,5	9,0	12,5	170
b) Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
	Summa:	119,4	88,4	291,3	2506

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
F. Abends 7 Uhr statt der ganzen obigen Diät: a) Rühreier a aus 2 Eiern (s. Recept Nr. 68)	enthält:	13,0	15,2	1,5	200
b) 80 g Röstbrod	„	6,6	0,8	61,6	288
c) 15 g Butter	„	0,1	12,4	—	117
d) Thee (mit 10 g Zucker)	„	—	—	(9,6)	(39)

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Mittwoch.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 Uhr:	500 ccm Milch, 40 g Röstbrod	enthält:	20,3	18,4	55,8	485
„ 8 „	Hafermehlsuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 9)	„	8,7	1,8	14,2	111
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
Vormittags 10 „	Rahmmischung a (s. Rec. Nr. 93) mit 40 g Röstbrod	enthält:	7,8	12,9	41,5	322
Mittags 12 „	a) Röstbrodsuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 19)	„	7,2	1,7	7,7	77
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) ½ gebackene Griesklöße (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
	c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
	d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	Milchwassercacao (s. Rec. Nr. 85 b) mit 2 Zwieback (20 g)	„	8,0	10,6	31,4	260
Abends 7 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) ¾ Mehlbrei (s. Recept Nr. 47)	enthält:	20,6	14,3	98,1	621
		Summa:	103,8	85,5	338,2	2608

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
E. Nachmittags 4 Uhr	statt obiger Diät: 250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 a) mit 2 Zwieback (20 g)	enthält:	12,3	15,1	37,7	345
	oder 250 ccm Rahmwassercacao (s. Recept Nr. 85 c) mit 2 Zwieback (20 g)	„	8,3	18,6	30,2	330
F. Abends 7 „	statt der ganzen obigen Diät: a) Milchsuppe aus 750 ccm Milch (s. Rec. Nr. 92)	„	25,5	27,0	37,5	511
	b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144

B. C. D. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Donnerstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr: wie Sonntags (s. d. Rec. Nr. 9, 20, 93)	enthält:	33,6	32,3	111,3	897
Mittags 12 „ a) Kartoffelsuppe ohne Mehl (s. Recept Nr. 10) . .	„	3,5	6,0	23,1	165
b) Entrecôte (200 g roh) (s. Recept Nr. 24) . .	„	42,8	10,4	—	272
c) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
d) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48) .	„	2,0	1,5	14,0	80
e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ 250 ccm Milchwassercacao (s. Rec. Nr. 85 b), 3 Zwieback (30 g)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „ a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel . . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Thee mit 15 g Zucker, 80 g Röstbrod, 20 g Butter	enthält:	6,8	17,4	76,6	503
	Summa:	108,8	80,3	306,9	2451

Variationen.

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr: wie Sonntags (s. d. Rec. Nr. 9, 20, 93)	enthält:	33,6	32,3	111,3	897
Mittags 12 „ a) Tapiocasuppe ohne Eigelb (s. Recept Nr. 21) . .	„	1,6	4,2	15,2	108
b) 70 g gebratenes Hammelscotelette, Schnitzel, Kalbscotelette, Braten, Haché, Gulasch (s. die Recepte Nr. 24, 30, 29)	„	21,4	5,2	—	136
c) 25 g Röstbrod	„	2,0	0,2	19,0	90
d) Schwammpudding (s. Recept Nr. 71)	„	9,3	15,1	27,7	292
e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 b)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „ a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel . . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) ¾ Griesbrei a (s. Recept Nr. 42)	enthält:	20,5	13,8	97,3	612
	Summa:	105,2	83,1	321,6	2532

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
F. Abends 7 Uhr statt der ganzen obig. Diät: a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (s. Recept Nr. 46)	enthält:	8,3	12,7	76,0	464
b) Vanillesauce a (s. Rec. Nr. 58) .	„	10,5	9,2	46,1	318

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (s. die Recepte Nr. 9, 20, 93)	„	36,8	33,1	111,5	918
Mittags 12 „ a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel . . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 b)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „ a) Milcheinlaufsuppe (s. Recept Nr. 11)	„	9,5	9,1	19,7	205
b) Risotto ohne Käse (s. Recept Nr. 54)	„	7,9	10,7	76,4	445
	Summa:	90,2	90,6	351,9	2655

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
F. Mittags 12 Uhr b) und c) statt obiger Diät: Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	enthält:	8,6	17,2	95,0	586

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Diät VI.

Für Kranke wie bei der vorigen Diät bei einigen Fortschritten.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure s. Vorbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6½ Uhr:	500 ccm Milch u. 40 g Röstbrod (s. d. Rec. Nr. 92, 55)	enthält:	20,3	18,4	55,8	485
"	9 "	Kaffee mit 1 Eidotter und 3 Zwieback (30 g) (mit Fruchtgelee)	"	6,6	7,2	20,7	179
		oder Kaffee mit 1 Eidotter u. 35 g Milchbrod (mit Fruchtgelee, Honig 2c.)	"	(6,2)	(5,4)	(21,0)	(160)
Mittags	12 "	a) Grünkernsuppe mit 1 Eigelb (s. Rec. Nr. 8)	"	4,0	9,2	7,7	135
		b) 140 g gebratenes Roastbeef[1]), Reh, Geflügel 2c. oder entsprechend Fisch[2]) (s. d. Rec. Nr. 24, 27, 38)	"	42,8	10,4	—	272
		c) 40 g Röstbrod[3])	"	3,3	0,4	30,8	144
		d) 25 g Natron-, Zimmetkuchen, Kranz, Biscuit, Cakes (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)[3])	"	2,0	1,5	14,0	80
		e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	"	—	—	—	—
Nachmittags	4 "	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 a), 3 Zwieback (30 g) mit Fruchtgelee	"	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 "	a) Rahmsuppe mit 1 Eigelb (s. Recept Nr. 16)	"	8,8	17,6	17,0	268
		b) Rühreier aus 2 Eiern (s. Recept Nr. 68)	"	13,0	15,2	1,5	200
		c) 80 g Röstbrod	"	6,6	0,8	61,6	288
		d) 15 g Butter	"	0,1	12,4	—	117
Auf Wunsch dazu:		e) Thee oder Kaffee ohne Zucker	"	—	—	—	—
			Summa:	121,0	108,9	253,7	2547

[1]) Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt eines Theiles von Fleisch s. im Nachtrag S. 108/9.
[2]) Ueber Fisch s. Anmerkung zur Tabelle S. 58. — Ueber Rindfleisch s. auch Nachtrag S. 109.
[3]) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 6½ Uhr	statt obig. Diät: 375 ccm Milch, 125 ccm Rahm, 40 g Röstbrod	enthält:	20,5	26,4	54,5	554
C. Mittags 12 „	b) der ganze Braten oder ein Theil desselben können durch ebenso viel gekochtes, fein gewiegtes Rindfleisch (s. Recept Nr. 36) mit Meerrettig, Senf oder Rothrübenbrühe ersetzt werden.					
D. Abends 7 „	e) statt obiger Diät: Thee oder Kaffee mit 10 g Zucker	„	—	—	9,6	39

Montag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6½ u. 9 Uhr:	wie Sonntags	„	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „	a) französische Suppe mit Eigelb (s. Rec. Nr. 4) .	„	4,0	9,2	7,7	135
	b) 90 g Braten, Hachè oder Geflügel (s. die Recepte Nr. 24, 30, 27)	„	27,8	6,5	—	174
	c) 100 g gekochte Maccaroni (35 g roh) (s. Recept Nr. 46)	„	2,7	1,5	25,3	128
	d) 50 g Gebäck wie Sonntags (s. Rec. Nr. 48) .	„	4,0	3,0	28,0	159
	e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	a) Bohnenmehlsuppe (s. Recept Nr. 1)	„	4,4	0,2	12,6	72
	b) Omelette von 2 Eiern mit 30 g gehacktem Schinken (s. Recept Nr. 65 b)	„	21,8	21,5	16,4	357
	c) 20 g Röstbrod	„	1,6	0,2	15,4	72
	d) 50 g Gebäck wie Sonntags (s. Rec. Nr. 48) .	„	4,0	3,0	28,0	159
		Summa:	110,7	86,5	254,5	2303

Varationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr	b) statt obiger Diät: ½ Kalbfleischklöschen (s. Rec. Nr. 32)	enthält:	31,9	9,0	6,0	239

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Dienstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens $6\frac{1}{2}$ u. 9 Uhr: wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „ a) Reissuppe mit Eigelb (s. Recept Nr. 18)	„	4,6	9,2	15,2	167
b) 200 g rohes Fleisch als Beefsteak b (s. Rec. Nr. 22)	„	42,8	10,4	—	272
c) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
d) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Rec. Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Leguminosensuppe m. 15 g Fleischlsg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
oder Suppe aus $\frac{1}{4}$ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) $\frac{1}{2}$ gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
	Summa:	121,1	87,9	270,6	2427

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Abends 7 Uhr statt der ganzen obigen Diät: a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (s. Recept Nr. 46)	enthält:	8,3	12,7	76,0	464
b) Vanillesauce a (s. Rec. Nr. 58)	„	10,5	9,2	46,1	318
D. „ 7 „ „ „ „ „ „ a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
oder Suppe aus $\frac{1}{4}$ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (s. Recept Nr. 46)	enthält:	8,3	12,7	76,0	464
c) $\frac{1}{2}$ Vanillesauce a (s. Rec. Nr. 58)	„	5,2	4,6	23,0	159
E. Abends 7 Uhr statt der ganzen Diät: a) 500 ccm Sauermilch	„	17,0	18,0	17,5	309
b) 60 g Röstbrod	„	5,0	0,6	46,2	215
c) 10 g Butter	„	0,1	8,3	—	78
d) 20 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	1,6	1,2	11,2	64

B. **Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.**

Mittwoch.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens $6\frac{1}{2}$ u. 9 Uhr: wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „ a) Röstbrodsuppe mit 30 g Fleischlösung u. 1 Eigelb (s. Recept Nr. 19)	„	10,2	6,7	7,7	136
oder Suppe aus $\frac{1}{2}$ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Weckpudding (s. Recept Nr. 60)	enthält:	12,0	20,5	48,4	438
c) Weinsauce (s. Recept Nr, 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Milchsuppe aus 250 ccm Milch mit einigen kleingeschnittenen Nudeln (s. Recept Nr. 92)	„	8,5	9,0	12,5	170
b) Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
	Summa:	90,6	97,0	286,2	2446

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: $\frac{1}{2}$ gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
c) „ „ „ $\frac{1}{2}$ Vanillesauce b (s. Recept Nr. 58)	„	8,2	9,6	23,0	218
D. Abends 7 „ a) „ „ „ Milchsuppe von 250 ccm Milch mit 10 g Röstbrod (s. Recept Nr. 92)	„	9,3	9,1	20,2	206
b) „ „ „ Risotto mit Käse (s. Recept Nr. 54)	„	11,1	11,5	76,4	465

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Donnerstag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorien
A. Morgens 6½ u. 9 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „	a) Kartoffelsuppe mit Mehl (s. Recept Nr. 10)	„	4,0	6,0	26,7	182
	b) 200 g rohes Fleisch als Entrecôte oder anderer Braten oder Beefsteak b (s. die Rec. Nr. 24, 22)	„	42,8	10,4		272
	c) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
	d) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
	e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—		—
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 80 g Röstbrod	enthält:	6,6	0,8	61,6	288
	c) 20 g Butter	„	0,2	16,6	—	154
	d) Thee oder Kaffee ohne Zucker	„	—	—	—	—
	e) 30 g Gebäck wie Sonntags (s. Rec. Nr. 48)	„	2,4	1,8	16,8	96
		Summa:	109,3	79,9	283,6	2354

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorien
C. Mittags 12 Uhr	b) statt obiger Diät: ⅓ Hackbraten (s. Recept Nr. 31)	enthält:	44,7	14,0	20,0	395
	c) „ „ „ 15 g Röstbrod	„	1,2	0,1	11,5	54
D. Abends 7 „	c) „ „ „ 20 g Zucker (zum Thee oder Kaffee)	„	—	—	19,2	79
E. „ 7 „	statt der ganzen obigen Diät: a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) Reisbirnen (s. Rec. Nr. 50)	enthält:	12,4	15,8	65,5	465
	c) Weinsauce (s. Rec. Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Freitag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 1/2 u. 9 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags	12 „	a) Tapiocasuppe mit 1 Eigelb (s. Recept Nr. 21)	„	4,5	9,2	15,2	167
		b) 100 g gebrühter und gehäutelter Kalbsmilcher (gebraten oder als weißes Ragout) (s. Recept Nr. 33)	„	21,4	5,2	—	136
		c) 10 g Röstbrod	„	0,8	0,1	7,7	36
		d) Schwammpudding (s. Recept Nr. 71)	„	9,3	15,1	27,7	292
		e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags	4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 „	a) Bohnenmehlsuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 1)	„	7,6	1,0	12,6	92
		oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
		c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
			Summa:	100,0	96,6	277,7	2456

Variationen.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags	12 Uhr	b) statt obiger Diät: 1/4 Klopps (s. Recept Nr. 34)	enthält:	37,0	10,2	15,0	307
D. Abends	7 „	statt der ganzen obigen Diät: a) Milcheinlaufsuppe (s. Recept Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,7	205
		b) ausgeschöpfte Griesklöße (s. Recept Nr. 40)	„	21,2	22,5	62,1	551

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Samstag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6½ u. 9 Uhr:		wie Sonntags	enthalt:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags	12 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
		oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel . .	(ub. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) Reispudding (s. Recept Nr. 53)	enthalt:	13,5	22,2	55,9	191
		c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	1,0	5,1	26,4	173
		d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„				
Nachmittags	1 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	41,6	385
Abends	7 „	a) Milchsuppe aus 750 g Milch (s. Recept Nr. 92)	„	25,5	27,0	37,5	511
		b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,1	30,8	141
			Summa:	97,5	97,9	285,1	2179

Variationen.

C. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät:	Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
D. „ 12 „ b) und c) „ „ „	⅔ Kirschenmichel (s. Recept Nr. 45)	„	13,0	27,6	59,1	553
E. „ 12 „ b) „ c) „ „ „	Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	„	8,6	17,2	95,0	586

B. **Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.**

Diät VII.

Für Kranke mit Hyp- und Anacidität (Salzsäuremangel) und motorischer Schwäche (Dilatation) bezw. Erweiterung des Magens.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure s. Vorbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 Uhr:	250 ccm Milch, 30 g Röstbrod (s. d. Recepte Nr. 92, 55)	enthält:	11,0	9,3	35,6	278
"	8 "	2 Eier [1]) (s. Recept Nr. 62) mit 20 g Röstbrod . .	"	13,7	10,2	15,4	214
Vormittags	10 "	125 ccm Rahm, 2 Zwieback (20 g) [2])	"	6,9	14,0	18,8	235
Mittags	12 "	a) 140 g gebratenes Roastbeef, Reh, Geflügel, gekochtes, gehacktes Rindfleisch oder entsprechend Fisch [3]) (s. die Recepte Nr. 21, 27, 36, 38) . .	"	42,8	10,4	—	272
		b) 40 g Röstbrod [4])	"	3,3	0,4	30,8	144
		c) 25 g Natron-, Zimmetkuchen, Kranz, Biscuit, Cakes [4]), (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)	"	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags	4 "	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 b), 3 Zwieback (30 g), mit Fruchtgelee	"	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 "	½ Reisbrei a (s. Recept Nr. 52), 2 Zwieback (20 g) oder 25 g Gebäck wie oben	"	14,8	10,8	78,7	483
"	10 "	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	"	10,9	10,5	26,3	250
			Summa:	118,9	82,9	264,2	2341

[1]) Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt eines Theils von Fleisch s. im Nachtrag S. 108/9.
[2]) Für den Fall, daß kein Rahm zu beschaffen, dieselbe Diät wie um 6 Uhr.
[3]) Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109, über Fisch s. Anmerkung zur Tabelle S. 58.
[4]) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

Variationen.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens	6 Uhr statt obiger Diät:	250 ccm Milch, 20 g Röstbrod . . .	enthält:	10,2	9,2	27,9	242
„	8 „ „ „ „	250 ccm Milch, 20 g Röstbrod . .	„	10,2	9,2	27,9	242
		oder 125 ccm Rahm, 2 Zwieback (20 g)	„	6,9	14,0	18,8	235
Vormittags	10 „ „ „ „	2 Eigelb mit Zucker und Cognac (s. Recept Nr. 87), 3 Zwieback (30 g) .	„	9,6	12,2	25,7	258
C. Abends	7 „ „ „ „	a) Rührei a. 2 Eiern (s. Rec. Nr. 68)	„	13,0	15,2	1,5	200
		b) 80 g Röstbrod	„	6,6	0,8	61,6	288
		c) 15 g Butter	„	0,1	12,4	—	117
		d) 125 ccm Thee oder Kaffee (mit 10 g Zucker)	„	—	—	(9,6)	(39)

Montag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr:		wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags	12 „	a) 90 g Braten, Haché oder Geflügel (s. die Recepte Nr. 24, 30, 27)	„	27,8	6,5	—	174
		b) 100 g gekochte Maccaroni (35 g roh) (s. Rec. Nr. 46)	„	2,7	1,5	25,3	128
		c) 50 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48) .	„	4,0	3,0	28,0	159
Nachmittags	4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 „	a) Omelette von 2 Eiern mit 30 g gehacktem Schinken (s. Recept Nr. 65 b)	„	21,8	21,5	16,4	357
		b) 20 g Röstbrod	„	1,6	0,2	15,4	72
		c) 50 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48) .	„	4,0	3,0	28,0	159
„	10 „	wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
			Summa:	117,9	95,5	253,8	2413

Variationen.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags	12 Uhr: a) statt der ob. Diät:	½ Kalbfleischklöschen (s. Rec. Nr. 32)	enthält:	31,9	9,0	6,0	239
„	12 „ c) „ „ „ „	30 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	2,4	1,8	16,8	96

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Dienstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	enthält:	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) 1/5 Gratin de boeuf (130 g) (s. Recept Nr. 28)	„	27,3	15,3	4,6	272
b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
c) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48) .	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) 1/2 gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41) . .	„	16,4	18,9	50,5	450
b) 1/2 Vanillesauce b (s. Recept Nr. 58)	„	8,2	9,6	23,0	218
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	113,2	105,5	263,6	2525

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 1/3 Hackbraten (s. Recept Nr. 31) .	enthält:	44,7	14,0	20,0	395
b) „ „ „ 20 g Röstbrod	„	1,7	0,2	15,4	72
D. Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: 3/4 Griesbrei a (s. Rec. Nr. 42), 2 Zwieback (20 g) . . .	„	22,9	15,3	111,1	692

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Mittwoch.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) Weckpudding (s. Recept Nr. 60)	„	12,0	20,5	48,4	438
b) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	87,5	99,7	284,8	2454

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 1/2 gebackene Griesklöße a (s. Rec. Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
D. Abends 7 „ „ „ „ 1/2 Mehlbrei (s. Rec. Nr. 47), 2 Zwieback (20 g)	„	15,9	11,0	79,3	494

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Donnerstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorien
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	enthält:	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) 1/4 Klopps (s. Recept Nr. 34)	„	37,0	10,2	15,0	307
b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	141
c) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 18)	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) ausgeschöpfte Griesklöße (s. Recept Nr. 40)	„	21,2	22,5	62,1	551
b) 100 g Apfelbrei (s. Recept Nr. 74)	„	0,4		17,7	74
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	119,9	94,4	280,3	2518

Variationen.

C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: Entrecôte aus 200 g rohem Fleisch (s. Recept Nr. 24)	enthält:	42,8	10,4		272
D. Abends 7 „ a) „ „ „ Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	„	12,0	19,5	67,0	506
b) „ „ „ 1/2 Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58)	„	5,2	1,6	23,0	159

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorien
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) 100 g gebrühter und gehäutelter Kalbsmilcher gebraten oder als weißes Ragout (s. Recept Nr. 33)	„	21,4	5,2		136
b) 10 g Röstbrod	„	0,8	0,1	7,7	36
c) Schwammpudding (s. Recept Nr. 71)	„	9,3	15,1	27,7	292
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (s. Recept Nr. 46)	„	8,3	12,7	76,0	464
b) Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58)	„	10,8	9,2	46,1	318
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	106,3	102,1	298,2	2616

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 100 g rohes Fleisch als Roastbeef zc. (wie Sonntags) (s. d. Rec. Nr. 24, 27, 36, 38)	enthält:	21,4	5,2	—	136
Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: a) Reisbirnen (s. Rec. Nr. 50)	„	12,4	15,8	65,5	465
b) Weinsauce (s. Rec. Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
c) 40 g Gebäck (wie Sonntags) (s. Rec. Nr. 48) .	„	3,2	2,4	22,4	128

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	„	12,0	19,5	67,0	506
b) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Milcheinlaufsuppe (s. Recept Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,7	205
b) Risotto mit Käse (s. Recept Nr. 54)	„	11,1	11,5	76,4	465
Abends 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	92,6	105,0	331,0	2712

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: Reispudding (s. Recept Nr. 53) .	enthält:	13,5	22,2	55,9	491
D. Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: a) ½ Spatzen (s. Recept Nr. 56)	„	11,0	9,0	47,5	325
b) Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58) . . .	„	10,5	9,2	46,1	318

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Nachtrag zu den Diätordnungen.

Bemerkungen zu denselben im Allgemeinen und zu einigen Speisen im Besonderen.

Die vorstehenden Diätordnungen geben einen bestimmten Anhalt, um allen Zwischenfällen im Laufe der Krankheit und Behandlung gerecht zu werden. Die Beifügung des Werthes an Nährstoffen und Calorieen bei jeder einzelnen Speise innerhalb der seitherigen Listen selbst, wie bei den nachfolgenden Kochrecepten (Abtheilung C) gestattet es, mit der Nahrungszufuhr sowohl den event. auftretenden Schwankungen der Verdauungskraft oder sich zeigender Empfindlichkeit der Verdauungsorgane einerseits, als einem auftretenden stärkeren Nahrungsbedürfnisse, wenn jene es nicht verbieten, andererseits nach ab- und aufwärts sich anzuschmiegen. Man kann entweder von einer bereits in die Diätordnung eingesetzten Speise mehr oder weniger nehmen und nach den erwähnten Angaben den Werth der Aenderung berechnen. Oder man kann auch mit Hülfe der Kochrecepte oder anderer Stellen der Diätordnung weitere gleichartige Speisen beifügen, bezw. auch leichter verdauliche zur Aushülfe heranziehen. Der Grad der Verdaulichkeit ist auch bei den Kochrecepten gekennzeichnet. (Vergl. „Zur Kenntnißnahme“ am Anfang derselben.)

Man muß nur stets die Grundlage der ganzen Speiseordnung dabei im Auge behalten: Bei Salzsäureüberschuß im Magen vorwiegend Eiweißnahrung (Fleisch und Eier) und Milch, wovon wieder bei Magenerweiterung und motorischer Schwäche mehr feste Stoffe von geringem Volum und kleine Einzelportionen gewählt werden müssen; bei Salzsäuremangel entweder ebenfalls Milch-, ferner Mehlspeisen in Diät IV, oder man geht bei diesem Leiden schließlich dauernd zu Diät V, VI und VII, hält sich aber streng an die Ordnung, nach der diese aufgebaut sind, nämlich daß bei den einen Mahlzeiten, besonders Mittags, zeitweise auch Abends, vorzugsweise die nöthige Eiweißzufuhr in Form von Fleisch und Eiern bewirkt wird, wo dann wiederholte kräftige Salzsäuregaben die Verdauung dieser Stoffe sichern, indeß Milch speciell bei diesen Mahlzeiten mög-

lichst vermieden wird und Kohlenhydrate zurücktreten. Diese beiden letzteren dagegen haben dann einen breiten Raum einzunehmen (können auch, besonders Mehlspeisen, Zwiebacke, Röstbrod, noch vermehrt werden) in den anderen Mahlzeiten dieser Kranken, bei denen nun Salzsäureanwendung entweder ganz unterbleibt oder erst ans Ende der Verdauung gelegt wird, nur behufs Desinfection des Magens, weil Milch und Kohlenhydrate ebenso gut oder besser ohne Salzsäure im Magen verarbeitet werden. Genaue Angaben über Einnehmen der Salzsäure finden sich schon S. 49 und vor der Diät V, S. 80 ff. Auch das Einschieben von 2 ganz fleischfreien Tagen empfiehlt sich dauernd beizubehalten und bei event. selbstständigen Variationen zu respectiren, weil durch dieselben die Menge von Kohlenhydraten für den ganzen Wochenbedarf so vervollständigt wird, wie sie für eine vollkommene Ernährung nöthig ist, indeß sie an den anderen Tagen mit Rücksicht auf die zugeführte Salzsäure geringer ausfällt. Auch kann an diesen Tagen die Salzsäurezufuhr verringert werden, was Manchen noch wünschenswerth scheint, wenn auch — wie in der „Einleitung" S. 19/20 auseinandergesetzt — der Körper selbst langjährige Verabreichung der Säure in großen Dosen schadlos ausgleicht. Die Salzsäure wird an diesen „Vegetarianertagen" durch die aus Milch und Kohlenhydraten entstehende Milchsäure in ihrer verdauenden wie desinficirenden Wirkung ersetzt. Doch halten wir es für erprobt, bei schwerem oder völligem Salzsäuremangel, auch hier die S. 80/81 vorgeschriebenen kleinen Salzsäuremengen zuzugeben.

Die für den Menschen so wünschenswerthe Abwechslung in den Speisen auch dem Kranken zu bieten, ist als wesentliches Leitmotiv unseren Diätverordnungen untergelegt und noch weiter durch die besonders den ersten Wochentagen am Ende beigefügten „Variationen" unter B, C. u. s. w. gefördert. Mit a, b rc. wird wieder die Unterabtheilung der Mahlzeiten für die betreffenden Tagesstunden bezeichnet. Die Variationen können unter Berücksichtigung des Nährwerthes und der eben besprochenen Speisecharaktere auch an entsprechenden Stellen anderer Tage eingeschoben, und endlich können unter Anwendung gleicher Umsicht vielleicht noch solche aus den Kochrecepten herangezogen werden.

Wenn ein Kranker eine oder die andere der in unseren Diätordnungen vorgeschriebenen Speisen und Portionen nicht gut ver-

Variationen.

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Donnerstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (s. Rec. Nr. 85 b)	enthält:	35,5	44,8	105,8	997
Mittags 12 „ a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „ wie Mittwochs	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends 7 „ a) Milcheinlaufsuppe (aus 250 ccm Milch mit einigen kleingeschnittenen Nudeln) (s. Recept Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,7	205
b) Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
	Summa:	99,4	105,8	334,0	2765

Variationen.

E. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: Reispudding (s. Recept Nr. 53)	enthält:	13,4	22,2	55,9	491

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (s. Rec. Nr. 85 b)	„	35,5	44,8	105,8	997
Mittags 12 „ a) Kartoffelsuppe (ohne Mehl) mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 10)	„	6,7	6,8	23,1	186
oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	enthält:	8,6	17,2	95,0	586
Nachmittags 4 „ wie Mittwochs	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends 7 „ a) Tapiocasuppe mit 1 Eigelb und 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 21)	„	11,0	10,8	15,2	208
oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 41)				
b) ½ gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
	Summa:	90,3	109,7	322,8	2715

Variationen.

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

Zeit	Speise		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr:	wie Mittwochs (s. Rec. Nr. 85 a)	enthält:	35,5	44,8	105,8	997
Mittags 12 „	a) Bohnenmehlsuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 1)	„	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) Spatzen (s. Recept Nr. 56)	enthält:	22,0	18,1	95,0	650
	c) 100 g gekochtes Obst wie Sonntags (s. Rec. Nr. 74)	„	0,4	—	17,7	74
	d) 15 g Gebäck wie Montags (s. Recept Nr. 48)	„	1,2	0,9	8,4	48
Nachmittags 4 „	wie Mittwochs	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends 7 „	a) Risotto mit Käse (s. Recept Nr. 54)	„	11,1	11,5	76,4	465
	b) 100 g grüner Erbsenbrei (s. Recept Nr. 76)	„	8,0	5,1	16,5	148
		Summa:	101,1	93,4	365,6	2780

Variationen.

Zeit	Speise		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
E. Abends 7 Uhr statt der ganzen obig. Diät:	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	enthält:	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 1 Tasse Thee mit 20 g Zucker	enthält:	—	—	19,2	79
	c) 40 g Röstbrod, 10 g Butter	„	3,4	8,7	30,8	221
oder „ „ „ „ „	Milcheinlaufsuppe (doppelte Portion) (s. Recept Nr. 14)	„	19,0	18,2	39,4	410

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Variationen.

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Donnerstag.

Zeit		Speise		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr:		wie Mittwochs (s. Rec. Nr. 85 b)	enthält:	35,5	44,8	105,8	997
Mittags	12 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
		oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
		c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags	4 „	wie Mittwochs	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends	7 „	a) Milcheinlaufsuppe (aus 250 ccm Milch mit einigen kleingeschnittenen Nudeln) (s. Recept Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,7	205
		b) Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
			Summa:	99,4	105,8	334,0	2765

Variationen.

E. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: Reispudding (s. Recept Nr. 53) enthält:	13,4	22,2	55,9	491

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

Zeit		Speise		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr:		wie Mittwochs (s. Rec. Nr. 85 b)	„	35,5	44,8	105,8	997
Mittags	12 „	a) Kartoffelsuppe (ohne Mehl) mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 10)	„	6,7	6,8	23,1	186
		oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	enthält:	8,6	17,2	95,0	586
Nachmittags	4 „	wie Mittwochs	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends	7 „	a) Tapiocasuppe mit 1 Eigelb und 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 21)	„	11,0	10,8	15,2	208
		oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 41)				
		b) ½ gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
			Summa:	90,3	109,7	322,8	2715

Variationen.

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr:	wie Mittwochs (s. Rec. Nr. 85a)	enthält:	35,5	44,8	105,8	997
Mittags 12 „	a) Bohnenmehlsuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 1)	„	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) Spatzen (s. Recept Nr. 56)	enthält:	22,0	18,1	95,0	650
	c) 100 g gekochtes Obst wie Sonntags (s. Rec. Nr. 74)	„	0,4	—	17,7	74
	d) 15 g Gebäck wie Montags (s. Recept Nr. 48)	„	1,2	0,9	8,4	48
Nachmittags 4 „	wie Mittwochs	„	12,1	11,2	33,2	290
Abends 7 „	a) Risotto mit Käse (s. Recept Nr. 54)	„	11,1	11,5	76,4	465
	b) 100 g grüner Erbsenbrei (s. Recept Nr. 76)	„	8,0	5,1	16,5	148
		Summa:	101,1	93,4	365,6	2780

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
E. Abends 7 Uhr statt der ganzen obig. Diät:	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	enthält:	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 1 Tasse Thee mit 20 g Zucker	enthält:	—	—	19,2	79
	c) 40 g Röstbrod, 10 g Butter	„	3,4	8,7	30,8	221
oder „ „ „ „ „	Milcheinlaufsuppe (doppelte Portion) (s. Recept Nr. 14)	„	19,0	18,2	39,4	410

B. C. D. F. Die Variationen oder die Diäten vom Sonntag sind anzuwenden.

Vorbemerkungen zu Diät V, VI und VII über den hierzu gehörigen Salzsäuregebrauch.

Ueber das Einnehmen von Salzsäure sind S. 49 schon allgemeine Vorschriften gegeben. Es müssen hier besondere für die Einzelheiten der Diät eingefügt werden. Es wird bei Angabe der nöthigen Menge der Salzsäure von einem Fall ausgegangen, in welchem eine Art Maximum von Salzsäure gegeben werden muß, weil der Magen so gut wie gar keine, auch keine gebundene Salzsäure mehr producirt, sich also nur etwa ein Betrag von 15—20 mg gebundene Salzsäure in 100 ccm Magensaft, bezw. ein Deficit von 102—120 mg und mehr darin vorfand. In Fällen mit nicht ganz so großem Salzsäuremangel wird entsprechend weniger Salzsäure gegeben werden können. Die großen Mengen aber, die in dem hier vorliegenden Fall gegeben worden, sind eher noch ungenügend gewesen und durch lange Jahre schadlos (vergl. die einleitende Krankengeschichte).

Das System bei der Verabreichung ist: einestheils bei größeren Fleisch- und Eiermahlzeiten zur Verdauung direct entsprechend große Portionen Salzsäure mit diesen Speisen zu geben, Obst u. dergl. aber, dessen Salze allenfalls die Salzsäure absorbiren könnte, erst im Dessert und wenig nachfolgen zu lassen, wenn man die Salzsäure schon an die Eiweißkörper gebunden annimmt (s. darüber auch im Nachtrag zu den Diätordnungen S. 109/10). Dann soll die Salzsäure nochmals als Desinficiens lange nach dem Essen gegeben werden, um auch diesen Kranken, welche der, die Pilze im Magen vernichtenden, Säure entbehren, von Zeit zu Zeit einen salzsauren Mageninhalt zu geben. Deßhalb wird sie 1½—2 Stunden nach dem Mittag- und Abendessen und schon beim zweiten Frühstück, ferner an den Abenden, wo Milch genossen wird, einige Zeit vor dem Nachtessen gegeben, um hier noch zu wirken, ehe die Milch, die starke Salzsäuretilgerin, nachkommt. Sonach werden also die Zahlen der Tropfen der concentrirten Salzsäure (Acid. mur. pur.) der Diät der einzelnen Tage beigesetzt:

Für Diät V und VI.

Jeden Morgen 8, bezw. 9 Uhr zum zweiten Frühstück: 10 Tropfen; oder man kann auch 6 Tropfen um diese Zeit und 4 etwa 15—20 Minuten vor dem Mittagessen nehmen, wenn man dazu Zeit hat.

Sonntag, Dienstag und Donnerstag Mittag: zum Fleisch 3 Mal 8 Tropfen.

Montag und Freitag Mittag: zum Fleisch 3 Mal 7 Tropfen, bezw. am Freitag die letzten 7 Tropfen zum Pudding.

Mittwoch und Samstag Mittag: 2 Mal 6 Tropfen, zur Suppe und zur Weinsauce.

Jeden Nachmittag um ½3—3 Uhr: 6 Tropfen.

Abends: An den Tagen, an denen Milchsuppe gegessen wird, 20 Minuten vorher; wenn eine andere, insbesondere Leguminosensuppe (mit oder ohne Fleischlösung), gegessen wird, zugleich mit dieser 6 Tropfen.

Folgt darauf eine reine Milch- oder Mehlspeise, so wird zum Essen selbst keine Salzsäure mehr genossen, wohl aber wenn eine Speise mit Ei und Weinsauce mit Ei folgt (Diät VI, Montag und Freitag), zu letzterer 6 Tropfen.

Ebenso werden zu Omelette, Rühreiern, 2 gesottenen Eiern 1 Mal 10 Tropfen genommen.

Nachts um 10 Uhr jeden Tag 6 Tropfen.

Für Diät VII

gilt bis zum Abend die eben gegebene Regel mit zwei kleinen Ausnahmen. Erst

Morgens 10 Uhr, statt acht Uhr, sind die ersten 10 Tropfen Salzsäure zu nehmen, wenn nach der Variation gelebt wird, die die Eierspeisen um 10 Uhr und um 8 Uhr einen Milchtrank gibt.

Mittags wird am Mittwoch und Samstag die Salzsäure statt zur Suppe, die hier gewöhnlich ausfällt, 15 bis 20 Minuten vor dem Essen genommen. Sonst gelten die Vorschriften, die vorhin für Diät V und VI gegeben wurden bis zum

Abend, wo hier an allen Tagen 15—20 Minuten vor dem Essen 6 Tropfen, nur am Montag, bezw. bei den Variationen von Sonntag und Montag Abend zu Omelette, Rühreiern und Kalbsklöschen selbst 14 Tropfen genommen werden.

2 Stunden nach dem Abendessen, ½—1 Stunde vor der Nachtmilch täglich nochmals 6 Tropfen.

Diese Vorschriften können als durch die Erfahrung erprobte Anhaltspunkte für starke Dosen und ihre Vertheilung gelten, an denen, je nach dem Befund eines geringeren Salzsäuremangels in dem kranken Magen und Einrichtung der Diät, entsprechende Modifikationen von dem Arzt bewirkt werden können. Der Kranke wird gut thun, sich die für ihn und seine Diät passende Vorschrift — vielleicht bei der betreffenden nachfolgenden Diättabelle — zu notiren.

Diät V.

Für Kranke mit Hyp- und Anacidität (Verminderung und Fehlen der Salzsäure) ohne merkliche Erweiterung und motorische (Bewegungs-)Störung des Magens.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure siehe in der Vorbemerkung.)

Sonntag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 Uhr:	500 ccm Milch, 40 g Röstbrod (s. d. Rec. Nr. 92, 55)	enthält:	20,3	18,4	55,8	485
" 8 "	Hafermehlsuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Rec. Nr. 9)	"	5,5	1,0	14,2	90
	oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel . . .	(über die Berechnung s. Recept Nr. 20)				
Vormittags 10 "	Rahmmischung a (s. Recept Nr. 93), 40 g Röstbrod	enthält:	7,8	12,9	41,5	322
Mittags 12 "	a) Grünkernsuppe mit 1 Eigelb (s. Recept Nr. 8)	"	4,0	9,2	7,7	135
	b) 140 g gebratenes Roastbeef[1]), Reh, Geflügel, gekochtes, gehacktes Rindfleisch[2]) oder entsprechend Fisch[2]) (s. die Recepte Nr. 24, 27, 36, 38) .	"	42,8	10,4	—	272
	c) 40 g Röstbrod[3])	"	3,3	0,4	30,8	144
	d) 25 g Zimmet-, Natronkuchen, Kranz, Biscuit, Cakes (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)[3]) . .	"	2,0	1,5	14,0	80
	e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	"	—	—	—	—
Nachmittags 4 "	250 ccm Milchwassercacao (s. Rec. Nr. 85 b), 3 Zwieback (30 g)	"	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 "	a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	"	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus 1/4 Timpe's Suppentafel . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 3/4 Reismehlbrei (s. Recept Nr. 51)	enthält:	18,3	14,1	98,1	608
		Summa:	120,8	80,2	313,0	2524

[1]) Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt eines Theils von Fleisch siehe im Nachtrag S. 108/9 und Recept Nr. 62.

[2]) Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109, über Fisch s. Anmerkung zur Tabelle S. 58.

[3]) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 8 Uhr	statt obiger Diät: 200 ccm Kaffee mit 1 Eigelb und 1 Zwieback (10 g)	enthält:	4,2	5,7	7,0	99
C. Vormittags 10 "	" " " 2 Eigelb mit Zucker und Cognac (f. Recept Nr. 87), 3 Zwieback (30 g)	"	9,6	12,2	25,7	258
D. Morgens 6½ "	statt der 6 bis 10 Uhr-Diät: 375 ccm Milch, 125 ccm Rahm, 40 g Röstbrod	"	20,5	26,4	54,5	554
" 9 "	Kaffee mit 1 Eigelb u. 3 Zwieback (30 g)	"	6,6	7,2	20,7	179
E. Nachmittags 4 "	statt obiger Diät: 250 ccm Milchcacao (f. Recept Nr. 85 a), 3 Zwieback (30 g)	"	13,5	15,8	44,6	385
	oder 250 ccm Rahmwassercacao (f. Recept Nr. 85 c), 3 Zwieback (30 g)	"	9,6	19,3	37,1	370
F. Abends 7 "	statt der ganzen obigen Diät: a) ½ gebackene Griesklöße (f. Recept Nr. 41)	"	16,4	18,9	50,5	450
	b) Weinsauce (f. Rec. Nr. 72)	"	4,0	5,1	26,4	173

Montag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr:	wie Sonntags (f. d. Rec. Nr. 9, 20, 93)	"	33,6	32,3	111,3	897
Mittags 12 "	a) französische Suppe mit 1 Eigelb (f. Rec. Nr. 4)	"	4,0	9,2	7,7	135
	b) 130 g rohes Fleisch als Braten, Haché oder Geflügel (90 g gebraten) (f. die Recepte Nr. 24, 30, 27)	"	27,8	6,5	—	174
	c) 100 g gekochte Maccaroni (35 g roh) (f. Rec. Nr. 46)	"	2,7	1,5	25,3	128
	d) 10 g Röstbrod	"	0,8	0,1	7,7	36
	e) 40 g Gebäck wie Sonntags (f. Recept Nr. 48)	"	3,2	2,4	22,4	128
	f) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	"	—	—	—	—
Nachmittags 4 "	250 ccm Milchwassercacao (f. Rec. Nr. 85 b), 3 Zwieback (30 g)	"	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 "	a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösung (f. Rec. Nr. 11)	"	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung f. Rec. Nr. 20)				
	b) ¾ Reisbrei a (f. Recept Nr. 52)	enthält:	18,6	14,0	97,3	608
		Summa:	107,5	78,3	322,8	2492

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
F. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: $\frac{1}{2}$ Kalbfleischklöschen (s. Recept Nr. 32)	enthält:	31,9	9,0	6,0	239
d) u. e) statt obig. Diät: 30 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48) . . .	"	2,4	1,8	16,8	96
G. Abends 7 " a) statt obiger Diät: Milcheinlaufsuppe (s. Rec. Nr. 14)	"	9,5	9,1	19,7	205
b) " " " $\frac{3}{4}$ Spatzen (s. Recept Nr. 56) .	"	16,5	13,6	71,2	487

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Dienstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr: wie Sonntags (s. d. Rec. Nr. 9, 20, 93)	"	33,6	32,3	111,3	897
Mittags 12 " a) Reissuppe mit 1 Eigelb (s. Recept Nr. 18) . . .	"	4,5	9,2	15,2	167
b) 200 g rohes Fleisch als Beefsteak b (s. Rec. Nr. 22)	"	42,8	10,4	—	272
c) 40 g Röstbrod	"	3,3	0,4	30,8	144
d) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48). .	"	2,0	1,5	14,0	80
e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	"	—	—	—	—
Nachmittags 4 " wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 b)	"	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 " a) Milchsuppe von 250 ccm Milch mit einigen kleingeschnittenen Nudeln (s. Recept Nr. 92) . . .	"	8,5	9,0	12,5	170
b) Nudeln (s. Recept Nr. 49)	"	15,5	14,3	69,3	481
	Summa:	119,4	88,4	291,3	2506

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
F. Abends 7 Uhr statt der ganzen obigen Diät: a) Rühreier a aus 2 Eiern (s. Recept Nr. 68)	enthält:	13,0	15,2	1,5	200
b) 80 g Röstbrod	"	6,6	0,8	61,6	288
c) 15 g Butter	"	0,1	12,4	—	117
d) Thee (mit 10 g Zucker) . .	"	—	—	(9,6)	(39)

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Mittwoch.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 Uhr:	500 ccm Milch, 40 g Röstbrod	enthält:	20,3	18,4	55,8	485
„ 8 „	Hafermehlsuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 9)	„	8,7	1,8	14,2	111
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
Vormittags 10 „	Rahmmischung a (s. Rec. Nr. 93) mit 40 g Röstbrod	enthält:	7,8	12,9	41,5	322
Mittags 12 „	a) Röstbrodsuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 19)	„	7,2	1,7	7,7	77
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) ½ gebackene Griesklöse (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
	c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
	d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	Milchwassercacao (s. Rec. Nr. 85 b) mit 2 Zwieback (20 g)	„	8,0	10,6	31,4	260
Abends 7 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) ¾ l Mehlbrei (s. Recept Nr. 47)	enthält:	20,6	14,3	98,1	621
		Summa:	103,8	85,5	338,2	2608

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
E. Nachmittags 4 Uhr statt obiger Diät:	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 a) mit 2 Zwieback (20 g)	enthält:	12,3	15,1	37,7	345
	oder 250 ccm Rahmwassercacao (s. Recept Nr. 85 c) mit 2 Zwieback (20 g)	„	8,3	18,6	30,2	330
F. Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät:	a) Milchsuppe aus 750 ccm Milch (s. Rec. Nr. 92)	„	25,5	27,0	37,5	511
	b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144

B. C. D. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Donnerstag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr:	wie Sonntags (s. d. Rec. Nr. 9, 20, 93)	enthält:	33,6	32,3	111,3	897
Mittags 12 „	a) Kartoffelsuppe ohne Mehl (s. Recept Nr. 10) . .	„	3,5	6,0	23,1	165
	b) Entrecôte (200 g roh) (s. Recept Nr. 24) . .	„	42,8	10,4	—	272
	c) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
	d) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48) .	„	2,0	1,5	14,0	80
	e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	250 ccm Milchwassercacao (s. Rec. Nr. 85 b), 3 Zwieback (30 g)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „	a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus $^1/_4$ Timpe's Suppentafel . . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) Thee mit 15 g Zucker, 80 g Röstbrod, 20 g Butter	enthält:	6,8	17,4	76,6	503
		Summa:	108,8	80,3	306,9	2451

Variationen.

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vorm. 10 Uhr:	wie Sonntags (s. d. Rec. Nr. 9, 20, 93)	enthält:	33,6	32,3	111,3	897
Mittags 12 „	a) Tapiocasuppe ohne Eigelb (s. Recept Nr. 21) . .	„	1,6	4,2	15,2	108
	b) 70 g gebratenes Hammelscotelette, Schnitzel, Kalbscotelette, Braten, Haché, Gulasch (s. die Recepte Nr. 24, 30, 29)	„	21,4	5,2	—	136
	c) 25 g Röstbrod	„	2,0	0,2	19,0	90
	d) Schwammpudding (s. Recept Nr. 71)	„	9,3	15,1	27,7	292
	e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 b)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „	a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus $^1/_4$ Timpe's Suppentafel . . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) $^3/_4$ Griesbrei a (s. Recept Nr. 42)	enthält:	20,5	13,8	97,3	612
		Summa:	105,2	83,1	321,6	2532

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
F. Abends 7 Uhr statt der ganzen obig. Diät: a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (s. Recept Nr. 46)	enthält:	8,3	12,7	76,0	464
b) Vanillesauce a (s. Rec. Nr. 58) .	„	10,5	9,2	46,1	318

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Mittwochs (s. die Recepte Nr. 9, 20, 93)	„	36,8	33,1	111,5	918
Mittags 12 „ a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel . . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Karthäuserklöse (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 b)	„	9,2	11,3	38,3	300
Abends 7 „ a) Milcheinlaufsuppe (s. Recept Nr. 11)	„	9,5	9,1	19,7	205
b) Risotto ohne Käse (s. Recept Nr. 54)	„	7,9	10,7	76,4	445
	Summa:	90,2	90,6	351,9	2655

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
F. Mittags 12 Uhr b) und c) statt obiger Diät: Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	enthält:	8,6	17,2	95,0	586

B. C. D. E. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Diät VI.

Für Kranke wie bei der vorigen Diät bei einigen Fortschritten.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure s. Vorbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	$6\frac{1}{2}$ Uhr:	500 ccm Milch u. 40 g Röstbrod (s. d. Rec. Nr. 92, 55)	enthält:	20,3	18,4	55,8	485
„	9 „	Kaffee mit 1 Eidotter und 3 Zwieback (30 g) (mit Fruchtgelee)	„	6,6	7,2	20,7	179
		oder Kaffee mit 1 Eidotter u. 35 g Milchbrod (mit Fruchtgelee, Honig 2c.)	„	(6,2)	(5,4)	(21,0)	(160)
Mittags	12 „	a) Grünkernsuppe mit 1 Eigelb (s. Rec. Nr. 8) .	„	4,0	9,2	7,7	135
		b) 140 g gebratenes Roastbeef[1]), Reh, Geflügel 2c. oder entsprechend Fisch[2])(s. d. Rec. Nr. 24, 27, 38)	„	42,8	10,4	—	272
		c) 40 g Röstbrod[3])	„	3,3	0,4	30,8	144
		d) 25 g Natron-, Zimmetkuchen, Kranz, Biscuit, Cakes (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)[3]) . . .	„	2,0	1,5	14,0	80
		e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee.	„	—	—	—	—
Nachmittags	4 „	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 a), 3 Zwieback (30 g) mit Fruchtgelee	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 „	a) Rahmsuppe mit 1 Eigelb (s. Recept Nr. 16) .	„	8,8	17,6	17,0	268
		b) Rühreier aus 2 Eiern (s. Recept Nr. 68) . .	„	13,0	15,2	1,5	200
		c) 80 g Röstbrod	„	6,6	0,8	61,6	288
		d) 15 g Butter	„	0,1	12,4	—	117
Auf Wunsch dazu:		e) Thee oder Kaffee ohne Zucker	„	—	—	—	—
			Summa:	121,0	108,9	253,7	2547

[1]) Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt eines Theiles von Fleisch s. im Nachtrag S. 108/9.
[2]) Ueber Fisch s. Anmerkung zur Tabelle S. 58. — Ueber Rindfleisch s. auch Nachtrag S. 109.
[3]) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 6½ Uhr statt obig. Diät: 375 ccm Milch, 125 ccm Rahm, 40 g Röstbrod	enthält:	20,5	26,4	54,5	554
C. Mittags 12 „ b) der ganze Braten oder ein Theil desselben können durch ebenso viel gekochtes, fein gewiegtes Rindfleisch (s. Recept Nr. 36) mit Meerrettig, Senf oder Rothrübenbrühe ersetzt werden.					
D. Abends 7 „ e) statt obiger Diät: Thee oder Kaffee mit 10 g Zucker	„	—	—	9,6	39

Montag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6½ u. 9 Uhr: wie Sonntags	„	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „ a) französische Suppe mit Eigelb (s. Rec. Nr. 4)	„	4,0	9,2	7,7	135
b) 90 g Braten, Hachè oder Geflügel (s. die Recepte Nr. 24, 30, 27)	„	27,8	6,5	—	174
c) 100 g gekochte Maccaroni (35 g roh) (s. Recept Nr. 46)	„	2,7	1,5	25,3	128
d) 50 g Gebäck wie Sonntags (s. Rec. Nr. 48)	„	4,0	3,0	28,0	159
e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Bohnenmehlsuppe (s. Recept Nr. 1)	„	4,4	0,2	12,6	72
b) Omelette von 2 Eiern mit 30 g gehacktem Schinken (s. Recept Nr. 65 b)	„	21,8	21,5	16,4	357
c) 20 g Röstbrod	„	1,6	0,2	15,4	72
d) 50 g Gebäck wie Sonntags (s. Rec. Nr. 48)	„	4,0	3,0	28,0	159
	Summa:	110,7	86,5	254,5	2303

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: ½ Kalbfleischklöschen (s. Rec. Nr. 32)	enthält:	31,9	9,0	6,0	239

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Dienstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens $6\frac{1}{2}$ u. 9 Uhr: wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „ a) Reissuppe mit Eigelb (s. Recept Nr. 18)	„	4,6	9,2	15,2	167
b) 200 g rohes Fleisch als Beefsteak b (s. Rec. Nr. 22)	„	42,8	10,4	—	272
c) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
d) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Rec. Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Leguminosensuppe m. 15 g Fleischlsg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
oder Suppe aus $\frac{1}{4}$ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) $\frac{1}{2}$ gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
	Summa:	121,1	87,9	270,6	2427

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Abends 7 Uhr statt der ganzen obigen Diät: a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (s. Recept Nr. 46)	enthält:	8,3	12,7	76,0	464
b) Vanillesauce a (s. Rec. Nr. 58)	„	10,5	9,2	46,1	318
D. „ 7 „ „ „ „ „ „ a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
oder Suppe aus $\frac{1}{4}$ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (s. Recept Nr. 46)	enthält:	8,3	12,7	76,0	464
c) $\frac{1}{2}$ Vanillesauce a (s. Rec. Nr. 58)	„	5,2	4,6	23,0	159
E. Abends 7 Uhr statt der ganzen Diät: a) 500 ccm Sauermilch	„	17,0	18,0	17,5	309
b) 60 g Röstbrod	„	5,0	0,6	46,2	215
c) 10 g Butter	„	0,1	8,3	—	78
d) 20 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	1,6	1,2	11,2	64

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Mittwoch.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 ½ u. 9 Uhr: wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „ a) Röstbrodsuppe mit 30 g Fleischlösung u. 1 Eigelb (s. Recept Nr. 19)	„	10,2	6,7	7,7	136
oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Weckpudding (s. Recept Nr. 60)	enthält:	12,0	20,5	48,4	438
c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Milchsuppe aus 250 ccm Milch mit einigen kleingeschnittenen Nudeln (s. Recept Nr. 92)	„	8,5	9,0	12,5	170
b) Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
	Summa:	90,6	97,0	286,2	2446

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: ½ gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
c) „ „ „ ½ Vanillesauce b (s. Recept Nr. 58)	„	8,2	9,6	23,0	218
D. Abends 7 „ a) „ „ „ Milchsuppe von 250 ccm Milch mit 10 g Röstbrod (s. Recept Nr. 92)	„	9,3	9,1	20,2	206
b) „ „ „ Risotto mit Käse (s. Recept Nr. 54)	„	11,1	11,5	76,4	465

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Donnerstag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6½ u. 9 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „	a) Kartoffelsuppe mit Mehl (s. Recept Nr. 10)	„	4,0	6,0	26,7	182
	b) 200 g rohes Fleisch als Entrecôte oder anderer Braten oder Beefsteak b (s. die Rec. Nr. 24, 22)	„	42,8	10,4	—	272
	c) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
	d) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
	e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) 80 g Röstbrod	enthält:	6,6	0,8	61,6	288
	c) 20 g Butter	„	0,2	16,6	—	154
	d) Thee oder Kaffee ohne Zucker	„	—	—	—	—
	e) 30 g Gebäck wie Sonntags (s. Rec. Nr. 48)	„	2,4	1,8	16,8	96
		Summa:	109,3	79,9	283,6	2354

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr	b) statt obiger Diät: ⅓ Hackbraten (s. Recept Nr. 31)	enthält:	44,7	14,0	20,0	395
	c) „ „ „ 15 g Röstbrod	„	1,2	0,1	11,5	54
D. Abends 7 „	e) „ „ „ 20 g Zucker (zum Thee oder Kaffee)	„	—	—	19,2	79
E. „ 7 „	statt der ganzen obigen Diät: a) Leguminosensuppe mit 15 g Fleischlösg. (s. Rec. Nr. 11)	„	7,6	1,0	12,6	92
	oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) Reisbirnen (s. Rec. Nr. 50)	enthält:	12,4	15,8	65,5	465
	c) Weinsauce (s. Rec. Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Freitag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6½ u. 9 Uhr: wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „ a) Tapiocasuppe mit 1 Eigelb (s. Recept Nr. 21)	„	4,5	9,2	15,2	167
b) 100 g gebrühter und gehäutelter Kalbsmilcher (gebraten oder als weißes Ragout) (s. Recept Nr. 33)	„	21,4	5,2	—	136
c) 10 g Röstbrod	„	0,8	0,1	7,7	36
d) Schwammpudding (s. Recept Nr. 71)	„	9,3	15,1	27,7	292
e) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Bohnenmehlsuppe mit 15 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 1)	„	7,6	1,0	12,6	92
oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
b) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
	Summa:	100,0	96,6	277,7	2456

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: ¼ Klopps (s. Recept Nr. 34)	enthält:	37,0	10,2	15,0	307
D. Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: a) Milcheinlaufsuppe (s. Recept Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,7	205
b) ausgeschöpfte Griesklöße (s. Recept Nr. 40)	„	21,2	22,5	62,1	551

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Samstag

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorien
A. Morgens 6½ u. 9 Uhr: wie Sonntags		enthalt:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags	12 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischklösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
		oder Suppe aus ¼ Timpe's Suppentafel	(ub d Nahrwerthberechnung) Rec Nr 20)				
		b) Reispudding (s. Recept Nr 53)	enthalt	13,5	22,2	55,9	491
		c) Weinsauce (s Recept Nr 72)	„	1,0	5,1	26,4	173
		d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„				
Nachmittags	1 „	wie Sonntags (s. Recept Nr 8ᵃa)	„	13,5	15,8	41,6	385
Abends	7 „	a) Milchsuppe aus 750 g Milch (s Recept Nr [illegible])	„	25,5	24,0	37,5	511
		b) 10 g Röstbrod . . .	„	3,3	0,1	30,8	144
			Summa	94,5	94,9	285,1	2449

Variationen

C. Mittags 12 Uhr b) statt obiger Diät: Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 41)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
D. „ 12 „ b) und c) „ „ „ ½ Kirschenmichel (s. Recept Nr. 45)	„	13,0	27,6	59,4	553
E. „ 12 „ b) „ c) „ „ „ Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	„	8,6	17,2	95,0	586

B. **Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.**

Diät VII.

Für Kranke mit Hyp- und Anacidität (Salzsäuremangel) und motorischer Schwäche (Dilatation) bezw. Erweiterung des Magens.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure s. Vorbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 Uhr:	250 ccm Milch, 30 g Röstbrod (s. d. Recepte Nr. 92, 55)	enthält:	11,0	9,3	35,6	278
"	8 "	2 Eier [1]) (s. Recept Nr. 62) mit 20 g Röstbrod . .	"	13,7	10,2	15,4	214
Vormittags	10 "	125 ccm Rahm, 2 Zwieback (20 g) [2])	"	6,9	14,0	18,8	235
Mittags	12 "	a) 140 g gebratenes Roastbeef, Reh, Geflügel, gekochtes, gehacktes Rindfleisch oder entsprechend Fisch [3]) (s. die Recepte Nr. 21, 27, 36, 38) . .	"	42,8	10,4	—	272
		b) 40 g Röstbrod [4])	"	3,3	0,4	30,8	144
		c) 25 g Natron-, Zimmetkuchen, Kranz, Biscuit, Cakes [4]), (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)	"	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags	4 "	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85b), 3 Zwieback (30 g), mit Fruchtgelee	"	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 "	½ Reisbrei a (s. Recept Nr. 52), 2 Zwieback (20 g) oder 25 g Gebäck wie oben	"	14,8	10,8	78,7	483
"	10 "	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	"	10,9	10,5	26,3	250
			Summa:	118,9	82,9	264,2	2341

[1]) Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt eines Theils von Fleisch s. im Nachtrag S. 108/9.
[2]) Für den Fall, daß kein Rahm zu beschaffen, dieselbe Diät wie um 6 Uhr.
[3]) Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109, über Fisch s. Anmerkung zur Tabelle S. 58.
[4]) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 6 Uhr statt obiger Diät: 250 ccm Milch, 20 g Röstbrod	enthält:	10,2	9,2	27,9	242
„ 8 „ „ „ „ 250 ccm Milch, 20 g Röstbrod	„	10,2	9,2	27,9	242
oder 125 ccm Rahm, 2 Zwieback (20 g)	„	6,9	14,0	18,8	235
Vormittags 10 „ „ „ „ 2 Eigelb mit Zucker und Cognac (s. Recept Nr. 87), 3 Zwieback (30 g)	„	9,6	12,2	25,7	258
C. Abends 7 „ „ „ „ a) Rührei a. 2 Eiern (s. Rec. Nr. 68)	„	13,0	15,2	1,5	200
b) 80 g Röstbrod	„	6,6	0,8	61,6	288
c) 15 g Butter	„	0,1	12,4	—	117
d) 125 ccm Thee oder Kaffee (mit 10 g Zucker)	„	—	—	(9,6)	(39)

Montag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) 90 g Braten, Haché oder Geflügel (s. die Recepte Nr. 24, 30, 27)	„	27,8	6,5	—	174
b) 100 g gekochte Maccaroni (35 g roh) (s. Rec. Nr. 46)	„	2,7	1,5	25,3	128
c) 50 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	4,0	3,0	28,0	159
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Omelette von 2 Eiern mit 30 g gehacktem Schinken (s. Recept Nr. 65 b)	„	21,8	21,5	16,4	357
b) 20 g Röstbrod	„	1,6	0,2	15,4	72
c) 50 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	4,0	3,0	28,0	159
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	117,9	95,5	253,8	2413

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr: a) statt der ob. Diät: ½ Kalbfleischklöschen (s. Rec. Nr. 32)	enthält:	31,9	9,0	6,0	239
„ 12 „ c) „ „ „ „ 30 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	2,4	1,8	16,8	96

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Dienstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	enthält:	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) 1/5 Gratin de boeuf (130 g) (s. Recept Nr. 28)	„	27,3	15,3	4,6	272
b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
c) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48) .	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) 1/2 gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41) . .	„	16,4	18,9	50,5	450
b) 1/2 Vanillesauce b (s. Recept Nr. 58)	„	8,2	9,6	23,0	218
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	113,2	105,5	263,6	2525

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 1/3 Hackbraten (s. Recept Nr. 31) .	enthält:	44,7	14,0	20,0	395
b) „ „ „ 20 g Röstbrod	„	1,7	0,2	15,4	72
D. Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: 1/4 Griesbrei a (s. Rec. Nr. 42), 2 Zwieback (20 g)	„	22,9	15,3	111,1	692

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Mittwoch.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) Weckpudding (s. Recept Nr. 60)	„	12,0	20,5	48,4	438
b) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	87,5	99,7	284,8	2454

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 1/2 gebackene Griesklöße a (s. Rec. Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
D. Abends 7 „ „ „ „ 1/2 Mehlbrei (s. Rec. Nr. 47), 2 Zwieback (20 g)	„	15,9	11,0	79,3	494

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Donnerstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	enthält:	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) $^1/_4$ Klopps (s. Recept Nr. 34)	„	37,0	10,2	15,0	307
b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
c) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) ausgeschöpfte Griesklöße (s. Recept Nr. 40)	„	21,2	22,5	62,1	551
b) 100 g Apfelbrei (s. Recept Nr. 74)	„	0,4	—	17,7	74
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	119,9	94,4	280,3	2518

Variationen.

C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: Entrecôte aus 200 g rohem Fleisch (s. Recept Nr. 24)	enthält:	42,8	10,4	—	272
D. Abends 7 „ a) „ „ „ Karthäuserklöße (s Recept Nr. 44)	„	12,0	19,5	67,0	506
b) „ „ „ $^1/_2$ Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58)	„	5,2	4,6	23,0	159

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) 100 g gebrühter und gehäutelter Kalbsmilcher gebraten oder als weißes Ragout (s. Recept Nr. 33)	„	21,4	5,2	—	136
b) 10 g Röstbrod	„	0,8	0,1	7,7	36
c) Schwammpudding (s. Recept Nr. 71)	„	9,3	15,1	27,7	292
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (s. Recept Nr. 46)	„	8,3	12,7	76,0	464
b) Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58)	„	10,8	9,2	46,1	318
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	106,3	102,1	298,2	2616

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 100 g rohes Fleisch als Roastbeef 2c. (wie Sonntags) (s. d. Rec. Nr. 24, 27, 36, 38)	enthält:	21,4	5,2	—	136
Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: a) Reisbirnen (s. Rec. Nr. 50)	„	12,4	15,8	65,5	465
b) Weinsauce (s. Rec. Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
c) 40 g Gebäck (wie Sonntags) (s. Rec. Nr. 48) .	„	3,2	2,4	22,4	128

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	„	12,0	19,5	67,0	506
b) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Milcheinlaufsuppe (s. Recept Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,7	205
b) Risotto mit Käse (s. Recept Nr. 54)	„	11,1	11,5	76,4	465
Abends 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	92,6	105,0	331,0	2712

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: Reispudding (s. Recept Nr. 53) .	enthält:	13,5	22,2	55,9	491
D. Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: a) 1/2 Spatzen (s. Recept Nr. 56)	„	11,0	9,0	47,5	325
b) Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58) . . .	„	10,5	9,2	46,1	318

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Nachtrag zu den Diatordnungen.

Bemerkungen zu denselben im Allgemeinen und zu einigen Speisen im Besonderen.

Die vorstehenden Diätordnungen geben einen bestimmten Anhalt, um allen Zwischenfällen im Laufe der Krankheit und Behandlung gerecht zu werden. Die Beifügung des Werthes an Nährstoffen und Calorieen bei jeder einzelnen Speise innerhalb der seitherigen Listen selbst, wie bei den nachfolgenden Kochrecepten (Abtheilung C) gestattet es, mit der Nahrungszufuhr sowohl den event. auftretenden Schwankungen der Verdauungskraft oder sich steigender Empfindlichkeit der Verdauungsorgane einerseits, als einem auftretenden stärkeren Nahrungsbedürfnisse, wenn jene es nicht verbieten, andererseits nach ab- und aufwärts sich anzuschmiegen. Man kann entweder von einer bereits in die Diätordnung eingefügten Speise mehr oder weniger nehmen und nach den erwähnten Angaben den Werth der Änderung berechnen. Oder man kann auch mit Hülfe der Kochrecepte oder anderer Stellen der Diätordnung weitere gleichartige Speisen beifügen, bezw. auch leichter verdauliche zur Aushülfe heranziehen. Der Grad der Verdaulichkeit ist auch bei den Kochrecepten gekennzeichnet. Vergl. „Zur Kenntnißnahme" am Anfang derselben.

Man muß nur stets die Grundlage der ganzen Speiseordnung dabei im Auge behalten: Bei Salzsäureüberschuß im Magen vorwiegend Eiweißnahrung (Fleisch und Eier) und Milch, woran wieder bei Magenerweiterung und motorischer Schwäche mehr feste Stoffe von geringem Volum und kleine Einzelportionen gewählt werden müssen; bei Salzsäuremangel entweder ebenfalls Milch-, ferner Mehlspeisen in Diät IV, oder man geht bei diesem Leiden schließlich dauernd zu Diät V, VI und VII, hält sich aber streng an die Ordnung, nach der diese aufgebaut sind, nämlich daß bei den einen Mahlzeiten, besonders Mittags, zeitweise auch Abends, vorzugsweise die nöthige Eiweißzufuhr in Form von Fleisch und Eiern bewirkt wird, wo dann wiederholte kräftige Salzsäuregaben die Verdauung dieser Stoffe sichern, indeß Milch speciell bei diesen Mahlzeiten mög-

lichst vermieden wird und Kohlenhydrate zurücktreten. Diese beiden letzteren dagegen haben dann einen breiten Raum einzunehmen (können auch, besonders Mehlspeisen, Zwiebacke, Röstbrod, noch vermehrt werden) in den anderen Mahlzeiten dieser Kranken, bei denen nun Salzsäureanwendung entweder ganz unterbleibt oder erst ans Ende der Verdauung gelegt wird, nur behufs Desinfection des Magens, weil Milch und Kohlenhydrate ebenso gut oder besser ohne Salzsäure im Magen verarbeitet werden. Genaue Angaben über Einnehmen der Salzsäure finden sich schon S. 49 und vor der Diät V, S. 80 ff. Auch das Einschieben von 2 ganz fleischfreien Tagen empfiehlt sich dauernd beizubehalten und bei event. selbstständigen Variationen zu respectiren, weil durch dieselben die Menge von Kohlenhydraten für den ganzen Wochenbedarf so vervollständigt wird, wie sie für eine vollkommene Ernährung nöthig ist, indeß sie an den anderen Tagen mit Rücksicht auf die zugeführte Salzsäure geringer ausfällt. Auch kann an diesen Tagen die Salzsäurezufuhr verringert werden, was Manchen noch wünschenswerth scheint, wenn auch — wie in der „Einleitung" S. 19/20 auseinandergesetzt — der Körper selbst langjährige Verabreichung der Säure in großen Dosen schadlos ausgleicht. Die Salzsäure wird an diesen „Vegetarianertagen" durch die aus Milch und Kohlenhydraten entstehende Milchsäure in ihrer verdauenden wie desinficirenden Wirkung ersetzt. Doch halten wir es für erprobt, bei schwerem oder völligem Salzsäuremangel, auch hier die S. 80/81 vorgeschriebenen kleinen Salzsäuremengen zuzugeben.

Die für den Menschen so wünschenswerthe Abwechslung in den Speisen auch dem Kranken zu bieten, ist als wesentliches Leitmotiv unseren Diätverordnungen untergelegt und noch weiter durch die besonders den ersten Wochentagen am Ende beigefügten „Variationen" unter B, C. u. s. w. gefördert. Mit a, b 2c. wird wieder die Unterabtheilung der Mahlzeiten für die betreffenden Tagesstunden bezeichnet. Die Variationen können unter Berücksichtigung des Nährwerthes und der eben besprochenen Speisecharaktere auch an entsprechenden Stellen anderer Tage eingeschoben, und endlich können unter Anwendung gleicher Umsicht vielleicht noch solche aus den Kochrecepten herangezogen werden.

Wenn ein Kranker eine oder die andere der in unseren Diätordnungen vorgeschriebenen Speisen und Portionen nicht gut ver-

Samstag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens $6\frac{1}{2}$ u. 9 Uhr:		wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags	12 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
		oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) Reispudding (s. Recept Nr. 53)	enthält:	13,5	22,2	55,9	491
		c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
		d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags	4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 „	a) Milchsuppe aus 750 g Milch (s. Recept Nr. 92)	„	25,5	27,0	37,5	511
		b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
			Summa:	97,5	97,9	285,1	2479

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr b)	statt obiger Diät: Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
D. „ 12 „ b) und c)	„ „ „ ⅔ Kirschenmichel (s. Recept Nr. 45)	„	13,0	27,6	59,4	553
E. „ 12 „ b) „ c)	„ „ „ Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	„	8,6	17,2	95,0	586

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Diät VII.

Für Kranke mit Hyp- und Anacidität (Salzsäuremangel) und motorischer Schwäche (Dilatation) bezw. Erweiterung des Magens.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure s. Vorbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 Uhr:	250 ccm Milch, 30 g Röstbrod (s. d. Recepte Nr. 92, 55)	enthält:	11,0	9,3	35,6	278
„ 8 „	2 Eier[1]) (s. Recept Nr. 62) mit 20 g Röstbrod . .	„	13,7	10,2	15,4	214
Vormittags 10 „	125 ccm Rahm, 2 Zwieback (20 g)[2])	„	6,9	14,0	18,8	235
Mittags 12 „	a) 140 g gebratenes Roastbeef, Reh, Geflügel, gekochtes, gehacktes Rindfleisch oder entsprechend Fisch[3]) (s. die Recepte Nr. 21, 27, 36, 38) . .	„	42,8	10,4	—	272
	b) 40 g Röstbrod[4])	„	3,3	0,4	30,8	144
	c) 25 g Natron-, Zimmetkuchen, Kranz, Biscuit, Cakes[4]), (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85 b), 3 Zwieback (30 g), mit Fruchtgelee	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	½ Reisbrei a (s. Recept Nr. 52), 2 Zwieback (20 g) oder 25 g Gebäck wie oben	„	14,8	10,8	78,7	483
„ 10 „	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	„	10,9	10,5	26,3	250
		Summa:	118,9	82,9	264,2	2341

[1]) Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt eines Theils von Fleisch s. im Nachtrag S. 108/9.
[2]) Für den Fall, daß kein Rahm zu beschaffen, dieselbe Diät wie um 6 Uhr.
[3]) Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109, über Fisch s. Anmerkung zur Tabelle S. 58.
[4]) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

Samstag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens $6\frac{1}{2}$ u. 9 Uhr:		wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags	12 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
		oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel . .	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
		b) Reispudding (s. Recept Nr. 53)	enthält:	13,5	22,2	55,9	491
		c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
		d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags	4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 „	a) Milchsuppe aus 750 g Milch (s. Recept Nr. 92)	„	25,5	27,0	37,5	511
		b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
			Summa:	97,5	97,9	285,1	2479

Variationen.

C. Mittags 12 Uhr b)	statt obiger Diät: Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
D. „ 12 „ b) und c)	„ „ „ $\frac{2}{3}$ Kirschenmichel (s. Recept Nr. 45)	„	13,0	27,6	59,4	553
E. „ 12 „ b) „ c)	„ „ „ Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	„	8,6	17,2	95,0	586

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Diät VII.

Für Kranke mit Hyp- und Anacidität (Salzsäuremangel) und motorischer Schwäche (Dilatation) bezw. Erweiterung des Magens.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure s. Vorbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 Uhr:	250 ccm Milch, 30 g Röstbrod (s. d. Recepte Nr. 92, 55)	enthält:	11,0	9,3	35,6	278
„ 8 „	2 Eier [1]) (s. Recept Nr. 62) mit 20 g Röstbrod . .	„	13,7	10,2	15,4	214
Vormittags 10 „	125 ccm Rahm, 2 Zwieback (20 g) [2])	„	6,9	14,0	18,8	235
Mittags 12 „	a) 140 g gebratenes Roastbeef, Reh, Geflügel, gekochtes, gehacktes Rindfleisch oder entsprechend Fisch [3]) (s. die Recepte Nr. 21, 27, 36, 38) . .	„	42,8	10,4	—	272
	b) 40 g Röstbrod [4])	„	3,3	0,4	30,8	144
	c) 25 g Natron-, Zimmetkuchen, Kranz, Biscuit, Cakes [4]), (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85b), 3 Zwieback (30 g), mit Fruchtgelee	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	½ Reisbrei a (s. Recept Nr. 52), 2 Zwieback (20 g) oder 25 g Gebäck wie oben	„	14,8	10,8	78,7	483
„ 10 „	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	„	10,9	10,5	26,3	250
		Summa:	118,9	82,9	264,2	2341

[1]) Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt eines Theils von Fleisch s. im Nachtrag S. 108/9.
[2]) Für den Fall, daß kein Rahm zu beschaffen, dieselbe Diät wie um 6 Uhr.
[3]) Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109, über Fisch s. Anmerkung zur Tabelle S. 58.
[4]) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

Samstag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6½ u. 9 Uhr:	wie Sonntags	enthält:	26,9	25,6	76,5	664
Mittags 12 „	a) Leguminosensuppe mit 30 g Fleischlösung (s. Recept Nr. 11)	„	10,8	1,8	12,6	113
	oder Suppe aus ½ Timpe's Suppentafel	(üb. d. Nährwerthberechnung s. Rec. Nr. 20)				
	b) Reispudding (s. Recept Nr. 53)	enthält:	13,5	22,2	55,9	491
	c) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
	d) 1 kleine Tasse schwarzer Kaffee	„	—	—	—	—
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (s. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	a) Milchsuppe aus 750 g Milch (s. Recept Nr. 92)	„	25,5	27,0	37,5	511
	b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
		Summa:	97,5	97,9	285,1	2479

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr b)	statt obiger Diät: Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	enthält:	12,0	19,5	67,0	506
D. „ 12 „ b) und c)	„ „ „ ⅔ Kirschenmichel (s. Recept Nr. 45)	„	13,0	27,6	59,4	553
E. „ 12 „ b) „ c)	„ „ „ Apfelreis (s. Recept Nr. 39)	„	8,6	17,2	95,0	586

B. Die Variation vom Sonntag ist anzuwenden.

Diät VII.

Für Kranke mit Hyp- und Anacidität (Salzsäuremangel) und motorischer Schwäche (Dilatation) bezw. Erweiterung des Magens.

(Ueber Einnehmen der Salzsäure s. Vorbemerkung vor Diät V.)

Sonntag.

				g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens	6 Uhr:	250 ccm Milch, 30 g Röstbrod (s. d. Recepte Nr. 92, 55)	enthält:	11,0	9,3	35,6	278
"	8 "	2 Eier[1]) (s. Recept Nr. 62) mit 20 g Röstbrod . .	"	13,7	10,2	15,4	214
Vormittags	10 "	125 ccm Rahm, 2 Zwieback (20 g)[2])	"	6,9	14,0	18,8	235
Mittags	12 "	a) 140 g gebratenes Roastbeef, Reh, Geflügel, gekochtes, gehacktes Rindfleisch oder entsprechend Fisch[3]) (s. die Recepte Nr. 21, 27, 36, 38) . .	"	42,8	10,4	—	272
		b) 40 g Röstbrod[4])	"	3,3	0,4	30,8	144
		c) 25 g Natron-, Zimmetkuchen, Kranz, Biscuit, Cakes[4]), (Natronkuchen s. Recept Nr. 48)	"	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags	4 "	250 ccm Milchcacao (s. Recept Nr. 85b), 3 Zwieback (30 g), mit Fruchtgelee	"	13,5	15,8	44,6	385
Abends	7 "	½ Reisbrei a (s. Recept Nr. 52), 2 Zwieback (20 g) oder 25 g Gebäck wie oben	"	14,8	10,8	78,7	483
"	10 "	250 ccm Milch, 2 Zwieback (20 g)	"	10,9	10,5	26,3	250
			Summa:	118,9	82,9	264,2	2341

[1]) Ueber die Form des zu genießenden Eies und dessen Verwendung statt eines Theils von Fleisch s. im Nachtrag S. 108/9.
[2]) Für den Fall, daß kein Rahm zu beschaffen, dieselbe Diät wie um 6 Uhr.
[3]) Ueber Rindfleisch s. Nachtrag S. 109, über Fisch s. Anmerkung zur Tabelle S. 58.
[4]) Röstbrod und Kuchen können sich gegenseitig verhältnißmäßig vertreten.

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
B. Morgens 6 Uhr statt obiger Diät:	250 ccm Milch, 20 g Röstbrod . . .	enthält:	10,2	9,2	27,9	242
„ 8 „ „ „ „	250 ccm Milch, 20 g Röstbrod . .	„	10,2	9,2	27,9	242
	oder 125 ccm Rahm, 2 Zwieback (20 g)	„	6,9	14,0	18,8	235
Vormittags 10 „ „ „ „	2 Eigelb mit Zucker und Cognac (f. Recept Nr. 87), 3 Zwieback (30 g) .	„	9,6	12,2	25,7	258
C. Abends 7 „ „ „ „	a) Rühreier a. 2 Eiern (f. Rec. Nr. 68)	„	13,0	15,2	1,5	200
	b) 80 g Röstbrod	„	6,6	0,8	61,6	288
	c) 15 g Butter	„	0,1	12,4	—	117
	d) 125 ccm Thee oder Kaffee (mit 10 g Zucker)	„	—	—	(9,6)	(39)

Montag.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr:	wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „	a) 90 g Braten, Haché oder Geflügel (f. die Recepte Nr. 24, 30, 27)	„	27,8	6,5	—	174
	b) 100 g gekochte Maccaroni (35 g roh) (f. Rec. Nr. 46)	„	2,7	1,5	25,3	128
	c) 50 g Gebäck wie Sonntags (f. Recept Nr. 48) .	„	4,0	3,0	28,0	159
Nachmittags 4 „	wie Sonntags (f. Recept Nr. 85 a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „	a) Omelette von 2 Eiern mit 30 g gehacktem Schinken (f. Recept Nr. 65 b)	„	21,8	21,5	16,4	357
	b) 20 g Röstbrod.	„	1,6	0,2	15,4	72
	c) 50 g Gebäck wie Sonntags (f. Recept Nr. 48) .	„	4,0	3,0	28,0	159
„ 10 „	wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
		Summa:	117,9	95,5	253,8	2413

Variationen.

			g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr: a) statt der ob. Diät:	½ Kalbfleischklöschen (f. Rec. Nr. 32)	enthält:	31,9	9,0	6,0	239
„ 12 „ c) „ „ „ „	30 g Gebäck wie Sonntags (f. Recept Nr. 48)	„	2,4	1,8	16,8	96

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Dienstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	enthält:	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) 1/5 Gratin de boeuf (130 g) (s. Recept Nr. 28)	„	27,3	15,3	4,6	272
b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
c) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48) .	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) 1/2 gebackene Griesklöße a (s. Recept Nr. 41) . .	„	16,4	18,9	50,5	450
b) 1/2 Vanillesauce b (s. Recept Nr. 58)	„	8,2	9,6	23,0	218
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	113,2	105,5	263,6	2525

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 1/3 Hackbraten (s. Recept Nr. 31) .	enthält:	44,7	14,0	20,0	395
b) „ „ „ 20 g Röstbrod	„	1,7	0,2	15,4	72
D. Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: 3/4 Griesbrei a (s. Rec. Nr. 42), 2 Zwieback (20 g)	„	22,9	15,3	111,1	692

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Mittwoch.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) Weckpudding (s. Recept Nr. 60)	„	12,0	20,5	48,4	438
b) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ Nudeln (s. Recept Nr. 49)	„	15,5	14,3	69,3	481
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	87,5	99,7	284,8	2454

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 1/2 gebackene Griesklöße a (s. Rec. Nr. 41)	enthält:	16,4	18,9	50,5	450
D. Abends 7 „ „ „ „ 1/2 Mehlbrei (s. Rec. Nr. 47), 2 Zwieback (20 g)	„	15,9	11,0	79,3	494

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Donnerstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	enthält:	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) 1/4 Klopps (s. Recept Nr. 34)	„	37,0	10,2	15,0	307
b) 40 g Röstbrod	„	3,3	0,4	30,8	144
c) 25 g Gebäck wie Sonntags (s. Recept Nr. 48)	„	2,0	1,5	14,0	80
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) ausgeschöpfte Griesklöße (s. Recept Nr. 40)	„	21,2	22,5	62,1	551
b) 100 g Apfelbrei (s. Recept Nr. 74)	„	0,4	—	17,7	74
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	119,9	94,4	280,3	2518

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: Entrecôte aus 200 g rohem Fleisch (s. Recept Nr. 24)	enthält:	42,8	10,4	—	272
D. Abends 7 „ a) „ „ „ Karthäuserklöße (s Recept Nr. 44)	„	12,0	19,5	67,0	506
b) „ „ „ 1/2 Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58)	„	5,2	4,6	23,0	159

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Freitag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) 100 g gebrühter und gehäutelter Kalbsmilcher gebraten oder als weißes Ragout (s. Recept Nr. 33)	„	21,4	5,2	—	136
b) 10 g Röstbrod	„	0,8	0,1	7,7	36
c) Schwammpudding (s. Recept Nr. 71)	„	9,3	15,1	27,7	292
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) 300 g Maccaroni (100 g ungekocht) (s. Recept Nr. 46)	„	8,3	12,7	76,0	464
b) Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58)	„	10,8	9,2	46,1	318
„ 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	106,3	102,1	298,2	2616

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: 100 g rohes Fleisch als Roastbeef 2c. (wie Sonntags) (s. d. Rec. Nr. 24, 27, 36, 38)	enthält:	21,4	5,2	—	136
Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: a) Reisbirnen (s. Rec. Nr. 50)	„	12,4	15,8	65,5	465
b) Weinsauce (s. Rec. Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
c) 40 g Gebäck (wie Sonntags) (s. Rec. Nr. 48) .	„	3,2	2,4	22,4	128

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Samstag.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
A. Morgens 6 u. 8 Uhr u. Vormittags 10 Uhr: wie Sonntags	„	31,6	33,5	69,8	727
Mittags 12 „ a) Karthäuserklöße (s. Recept Nr. 44)	„	12,0	19,5	67,0	506
b) Weinsauce (s. Recept Nr. 72)	„	4,0	5,1	26,4	173
Nachmittags 4 „ wie Sonntags (s. Recept Nr. 85a)	„	13,5	15,8	44,6	385
Abends 7 „ a) Milcheinlaufsuppe (s. Recept Nr. 14)	„	9,5	9,1	19,7	205
b) Risotto mit Käse (s. Recept Nr. 54)	„	11,1	11,5	76,4	465
Abends 10 „ wie Sonntags	„	10,9	10,5	26,3	250
	Summa:	92,6	105,0	331,0	2712

Variationen.

		g Eiweiß	g Fett	g Kohlenhydr.	Calorieen
C. Mittags 12 Uhr a) statt obiger Diät: Reispudding (s. Recept Nr. 53) .	enthält:	13,5	22,2	55,9	491
D. Abends 7 „ statt der ganzen obigen Diät: a) ½ Spatzen (s. Recept Nr. 56)	„	11,0	9,0	47,5	325
b) Vanillesauce a (s. Recept Nr. 58) . . .	„	10,5	9,2	46,1	318

B. Die Variationen vom Sonntag sind anzuwenden.

Nachtrag zu den Diätordnungen.

Bemerkungen zu denselben im Allgemeinen und zu einigen Speisen im Besonderen.

Die vorstehenden Diätordnungen geben einen bestimmten Anhalt, um allen Zwischenfällen im Laufe der Krankheit und Behandlung gerecht zu werden. Die Beifügung des Werthes an Nährstoffen und Calorieen bei jeder einzelnen Speise innerhalb der seitherigen Listen selbst, wie bei den nachfolgenden Kochrecepten (Abtheilung C) gestattet es, mit der Nahrungszufuhr sowohl den event. auftretenden Schwankungen der Verdauungskraft oder sich zeigender Empfindlichkeit der Verdauungsorgane einerseits, als einem auftretenden stärkeren Nahrungsbedürfnisse, wenn jene es nicht verbieten, andererseits nach ab- und aufwärts sich anzuschmiegen. Man kann entweder von einer bereits in die Diätordnung eingesetzten Speise mehr oder weniger nehmen und nach den erwähnten Angaben den Werth der Aenderung berechnen. Oder man kann auch mit Hülfe der Kochrecepte oder anderer Stellen der Diätordnung weitere gleichartige Speisen beifügen, bezw. auch leichter verdauliche zur Aushülfe heranziehen. Der Grad der Verdaulichkeit ist auch bei den Kochrecepten gekennzeichnet. (Vergl. „Zur Kenntnißnahme“ am Anfang derselben.)

Man muß nur stets die Grundlage der ganzen Speiseordnung dabei im Auge behalten: Bei Salzsäureüberschuß im Magen vorwiegend Eiweißnahrung (Fleisch und Eier) und Milch, wovon wieder bei Magenerweiterung und motorischer Schwäche mehr feste Stoffe von geringem Volum und kleine Einzelportionen gewählt werden müssen; bei Salzsäuremangel entweder ebenfalls Milch-, ferner Mehlspeisen in Diät IV, oder man geht bei diesem Leiden schließlich dauernd zu Diät V, VI und VII, hält sich aber streng an die Ordnung, nach der diese aufgebaut sind, nämlich daß bei den einen Mahlzeiten, besonders Mittags, zeitweise auch Abends, vorzugsweise die nöthige Eiweißzufuhr in Form von Fleisch und Eiern bewirkt wird, wo dann wiederholte kräftige Salzsäuregaben die Verdauung dieser Stoffe sichern, indeß Milch speciell bei diesen Mahlzeiten mög-

lichst vermieden wird und Kohlenhydrate zurücktreten. Diese beiden letzteren dagegen haben dann einen breiten Raum einzunehmen (können auch, besonders Mehlspeisen, Zwiebacke, Röstbrod, noch vermehrt werden) in den anderen Mahlzeiten dieser Kranken, bei denen nun Salzsäureanwendung entweder ganz unterbleibt oder erst ans Ende der Verdauung gelegt wird, nur behufs Desinfection des Magens, weil Milch und Kohlenhydrate ebenso gut oder besser ohne Salzsäure im Magen verarbeitet werden. Genaue Angaben über Einnehmen der Salzsäure finden sich schon S. 49 und vor der Diät V, S. 80 ff. Auch das Einschieben von 2 ganz fleischfreien Tagen empfiehlt sich dauernd beizubehalten und bei event. selbstständigen Variationen zu respectiren, weil durch dieselben die Menge von Kohlenhydraten für den ganzen Wochenbedarf so vervollständigt wird, wie sie für eine vollkommene Ernährung nöthig ist, indeß sie an den anderen Tagen mit Rücksicht auf die zugeführte Salzsäure geringer ausfällt. Auch kann an diesen Tagen die Salzsäurezufuhr verringert werden, was Manchen noch wünschenswerth scheint, wenn auch — wie in der „Einleitung" S. 19/20 auseinandergesetzt — der Körper selbst langjährige Verabreichung der Säure in großen Dosen schadlos ausgleicht. Die Salzsäure wird an diesen „Vegetarianertagen" durch die aus Milch und Kohlenhydraten entstehende Milchsäure in ihrer verdauenden wie desinficirenden Wirkung ersetzt. Doch halten wir es für erprobt, bei schwerem oder völligem Salzsäuremangel, auch hier die S. 80/81 vorgeschriebenen kleinen Salzsäuremengen zuzugeben.

Die für den Menschen so wünschenswerthe Abwechslung in den Speisen auch dem Kranken zu bieten, ist als wesentliches Leitmotiv unseren Diätverordnungen untergelegt und noch weiter durch die besonders den ersten Wochentagen am Ende beigefügten „Variationen" unter B, C. u. s. w. gefördert. Mit a, b ꝛc. wird wieder die Unterabtheilung der Mahlzeiten für die betreffenden Tagesstunden bezeichnet. Die Variationen können unter Berücksichtigung des Nährwerthes und der eben besprochenen Speisecharaktere auch an entsprechenden Stellen anderer Tage eingeschoben, und endlich können unter Anwendung gleicher Umsicht vielleicht noch solche aus den Kochrecepten herangezogen werden.

Wenn ein Kranker eine oder die andere der in unseren Diätordnungen vorgeschriebenen Speisen und Portionen nicht gut ver-

trägt, wiederholt Magen- und Unterleibsbeschwerden, Diarrhöe ꝛc. danach bekommt, so soll er die Nahrungsmenge und Calorieenzahl vermindern; letztere kann überhaupt um so geringer ausfallen, je kleiner von vornherein das Körpergewicht des Kranken ist. Unsere mittlere Calorieenzahl gilt für ein Nacktgewicht von 65—75 kg, mit Kleidern 70—80 kg. Bei stärkeren Störungen wird man aus den schon vorgeschritteneren Diäten oder einzelnen schwereren Speisen zu früheren Diäten, bezw. leichteren Speisen (die als solche auch in den Kochrecepten gekennzeichnet sind) zurückkehren.

Wo in den Diätordnungen von 1/3, 1/2 ꝛc. Portion einer Speise die Rede ist, da kann man entweder (in einer Haushaltung) die ganze Portion bereiten und dann 1/3 ꝛc. abscheiden und abwiegen oder abmessen. Oder man macht von vornherein nur das Drittel ꝛc., indem man nur 1/3, 1/2 ꝛc. der Zuthaten für die Speise nimmt. Die Vorschriften sind auf Ermöglichung dieses Verfahrens eingerichtet.

Für Bereitung der Suppen sind die angegebenen festen Zuthaten maßgebend, über Zugabe von Fleischbrühe oder Wasser siehe Kochrecepte S. 113. Für Magenerweiterung sind Suppen so gut wie ausgeschlossen; wo aber jene gebessert ist, oder von vornherein nur einige Neigung dazu vorhanden war, werden höchstens die kleinen Mengen zu versuchen sein. Die leicht verdauliche Fleischlösung, die gewöhnlich zu 15 bis 30 g als Zusatz vorgeschrieben ist, kann in ihrer ursprünglichen und in der Form der Timpe'schen Suppentafeln, besonders in den Vorschriften der Diät I, auch beliebig vermehrt werden (s. Kochrecept Nr. 3 u. 20).

Die Eier (verrührt, weichgesotten oder gerieben) können mehr oder weniger von dem vorgeschriebenen Fleisch ersetzen, indem man 1 Ei = 21 g gekochten oder gebratenen und = 30 g frischen Fleisches rechnet. Damit ist der Eiweißgehalt ungefähr ausgeglichen, an Fett wird aber im Dotter zu viel gegeben, was indeß nur besonders verrechnet werden muß, wenn man mehr als 1—2 Eier nimmt.

Gekochtes (Rind-, Ochsen-)Fleisch kann überall, wo Braten in den Diätordnungen steht, an Stelle eines gleichen Gewichtsteiles desselben auch als leicht verdauliche Speise treten, wenn es fein gewiegt (gehackt) ist. Für Verwendung von Fischen bemerke man das in der Tabelle S. 58, Anm. 2 Gesagte, auch in Betreff anderer Fleischsorten und Schinken ist da nachzulesen.

In besonders schwieriger Lage ist der Magenleidende auf Reisen. Wir hoffen, daß ihm dies Buch seiner Zeit zu einer entsprechenden Verpflegung in Wirthshäusern behülflich sein wird. Die in der Diät (z. B. Morgens früh) enthaltene Milch wird man sich vorher bestellen und der Sicherheit halber, frisch gekocht, heiß serviren lassen. Röstbrod kann man sich mitnehmen für den Fall, daß man kein sehr gut gebackenes Gebäck bekommt, ebenso Zwieback. Zum Genuß im Freien kann man sich Milch in einer Flasche abgekocht (Verschluß von Soxhlet, bezw. Ollendorf-Wilden) mitnehmen; wenn man nicht in die Lage kommt, sich Cacao kochen zu lassen, so bieten Chocoladetafeln zum Essen mit Zwieback einen Ersatz, besonders die fettreiche Kraftchocolade (nach v. Mering) von Hauswald in Magdeburg. Davon nimmt man:

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calorieen
50 g Kraftchocolade	2,2	10,5	36	254
3 Zwieback . . .	3,6	2,2	20,7	120
	5,8	12,7	56,7	374

was dem in den Diätordnungen häufig vorkommenden Milchcacao mit Zwiebacken gut entspricht, nur 7 g Eiweiß zu wenig hat.

Obst soll bei Verdauungsstörungen in der Regel nur gekocht gegessen werden, allenfalls sind kleine Mengen sehr weichen saftigen Fleisches von Pfirsichen, Birnen, auch Aprikosen erlaubt. Am empfehlenswerthesten ist ein feiner Brei von Aepfeln (Recept Nr. 74), auch Birnen, dann die Obstsäfte (Gelees, Confitüren), viel weniger schon Mus. Die Schalen sind überall zu fürchten, deßhalb Trauben, Kirschen, Zwetschen &c. von empfindlichen Kranken ganz zu meiden, von weniger empfindlichen jene sehr weich gekocht (die 2 ersten roh unter Auskernen und Aussaugen der Schalen), diese geschält und gekocht zu versuchen. Bei Diarrhöe ist der Genuß von Obst im Allgemeinen zu meiden, bei Neigung zu Verstopfung zu empfehlen unter der angegebenen und folgender Vorsicht. Bei starker Hyperacidität und gar bei Gährung ist es nur mit großer Vorsicht zu versuchen, bei Salzsäuremangel darf es erst einige Zeit nach Einnehmen der Salzsäure gegessen werden, weil seine Salze die Salzsäure binden und man deßhalb dieser erst Zeit lassen muß, auf die Eiweißkörper, mit denen sie genommen wurde, einzuwirken.

Das Gleiche gilt von dem Wein, der von Magenleidenden in der Regel gemieden werden soll, weil er sich mit Uebersäurung

schlecht verträgt und im anderen Falle die bei Säuremangel genommene Salzsäure ebenfalls mehr oder weniger neutralisirt. Hier ist er auch höchstens hie und da einmal nach dem Essen, bezw. in ganz freier Zeit in mäßigen Mengen erlaubt. Noch schlechter pflegt das Bier vertragen zu werden und geht jedenfalls auch nur an, wo es weder mit Salzsäure, noch mit dem Essen collidirt. Ueber Getränke vergl. man noch S. 55 56. Der empfindlichere Verdauungskranke soll eigentlich an Flüssigkeiten nur genießen, was in seiner Diätvorschrift steht und was an Wasser noch unbedingt nöthig ist zum Einnehmen von Salzsäure, Natrium bicarbonicum u. dergl., bezw. was an Kochsalzwässern verordnet ist. Das Durstgefühl erlischt bei einiger Gewöhnung an die Enthaltsamkeit sehr. Am unschädlichsten kann er noch durch kühl stehendes kohlensaures Wasser (bei Salzsäuremangel keine natürlichen Säuerlinge, die auch Alkalien enthalten!), am besten Siphon, gelöscht werden, von denen sehr kleine Mengen schon genügen, ein befriedigendes Gefühl hervorzurufen und dessen Kohlensäure, wo es sich nicht um Erweiterung oder stärkere Atonie des Magens handelt, günstig auf die Magenwände wirkt. Manche Diätetiker lassen Abends vor dem Schlafen ein Cognacwasser (Recept Nr. 85) trinken; wir selbst sind ziemlich davon abgekommen, besonders wo es mit einer letzten Salzsäuredosis collidirt. Sonst kann ein Schluck guten Cognacs, Kirsch- oder Zwetschenwassers nach einer fetten Speise willkommen sein, mit etwas kohlensaurem Wasser; den Likör mit oder ohne letzteres kann sich auch der Magenleidende bestellen, wenn er einmal ins Wirthshaus muß. Vieltrinken ist der Mehrzahl der Verdauungskranken von Nachtheil. Denen mit Erweiterung und Atonie (Muskelschwäche) des Magens ist das schon S. 56 auseinandergesetzt, die mit Salzsäuremangel würden sich damit die zugeführte Salzsäure zum Schaden ihrer Wirksamkeit verdünnen, dieselbe würde außerdem mit dem Wasser resorbirt oder aus dem Magen hinausbefördert und nicht, wie bei Gesunden, durch fortdauernde Absonderung wieder ersetzt. Nur die mit Säureüberschuß ohne Muskelschwäche können sich durch einen Trunk vielleicht sogar vorübergehend Verdünnung ihrer Säure und Erleichterung verschaffen, aber durch einen Trunk — Wasser!

C. Kochrecepte.

Zur Kenntnißnahme: Bei den Ueberschriften der hier folgenden Speisen sind die leichtest verdaulichen, bezw. Magen und Darm am wenigsten belästigenden, mit **, die leichten mit *, dagegen andere, die schon etwas widerstandsfähigere Verdauungsorgane voraussetzen, mit einem † bezeichnet. Diese sind mit Vorsicht zu versuchen und bei Seite zu lassen, sobald sie nicht gut bekommen, überhaupt auch zu Zeiten von weniger gutem Befinden.

Im Allgemeinen

ist für die Küche zu bemerken, daß eine Wage, die von 1 g, mindestens aber von 5 g ab deutlich ausschlägt, erforderlich ist; solche hat man am bequemsten in Form kleiner, zweiarmiger Balkenwagen mit je einer Schale auf jeder Seite, die bis etwa 2 kg tragen. Im Nothfalle genügt auch (auf Reisen) eine Briefwage, die bis zu 250 g wägen läßt und noch 5 g deutlich ausschlägt. Dieselbe ist auch nachher auf dem Tisch des Kranken nothwendig, da dieser hier häufig noch eine Anzahl von Speisen, einschließlich Brod ꝛc., selbst abwiegen muß. Ganz leichte Blechschüsselchen sind als Zubehör hierzu erforderlich, um in ihnen gewisse Speisen auf die Wage zu bringen. Des Ferneren gehören unter die nothwendigen Küchengeräthe Meßgefäße aus Glas oder emaillirtem Metall, deren Gehalt von 10 zu 10 ccm mit Strichen angegeben ist. Wo an Stelle solcher genauer eingetheilter Gefäße vielleicht nur andere zu 100,

125, 250 ccm vorhanden sind, da können kleinere Flüssigkeitsmengen auf der Wage abgewogen werden, indem man 1 ccm = 1 g rechnet.

Zum sehr feinen Zerkleinern von gekochtem oder gebratenem Fleisch dienen die Wiegemesser mit convex gebogener Schneide und je einem senkrechten Handgriff auf jeder Seite. Etwas größere Portionen frischen Fleisches, dessen Fasern zerkleinert und möglichst sehnenfrei gemacht werden sollen, lassen sich sehr schnell und bequem bearbeiten mit Fleischhackmaschinen, in deren der Länge nach mit breiten Riefen versehenem Hohlcylinder eine Walze mit Schraubengängen das Fleisch zerquetscht und durch eine siebartig durchlöcherte Endplatte durchtreibt, nachdem es vorher durch ein kreuzförmiges Messer nochmals klein geschnitten ist; die Sehnenfasern bleiben um die Walze gedreht und hauptsächlich an Messer und Sieb hängend zurück. Die Maschine, von der hier die Rede, ist vollständig in ihre einzelnen Bestandtheile zerlegbar und ganz im Gegensatz zu den meisten anderen Systemen ohne jede Mühe zu reinigen. Sie wird an die Tischplatte angeschraubt und vermöge einer Kurbel in Thätigkeit gesetzt. Man erhält sie in verschiedenen Größen im Preise von 7—16 M., doch genügt die kleinste vollkommen für einen mittelgroßen Haushalt. Auch Gemüse: Spinat, Kartoffeln u. dergl., können darin zerkleinert werden. An Stelle einer solchen Maschine kann ein stumpfes Messer oder ein scharfer, blecherner Löffelstiel treten, mit welchen Instrumenten z. B. frisches Fleisch, roher Schinken geschabt und aus Haut und Sehnen herausgelöst wird. Feine Breie (Purées) von Kartoffeln, Aepfeln, Hülsenfrüchten (grünen Erbsen), Gemüsen (Spinat) werden, nachdem sie durch Zerstampfen, Hacken oder mit obiger Maschine zerkleinert sind, durch ein emaillirtes Sieb (Durchschlag) getrieben und, wenn sie für empfindliche Fälle besonders zart und glatt sein müssen, danach noch einmal durch ein Sieb (Passiersieb) mit feinem Drahtgeflecht, bezw. einen sehr feinlöcherigen emaillirten Durchschlag gerührt. Fein durchzuschlagende Suppen für empfindliche Kranke werden am besten immer durch beide getrieben.

Zu scharfes Würzen soll bei Magenkranken vermieden werden. Pfeffer ist im Anfang ganz zu meiden, später sparsam zu verwenden.

Zwiebel, auf welcher für Viele die Schmackhaftigkeit einer Anzahl von Speisen beruht, muß gerieben oder bei Verwendung in Flüssigkeiten (Saucen) durchgeschlagen werden. Saucen fallen zuerst ganz weg, statt ihrer gießt man die frische Butter, in der das Fleisch gebraten ist, über dasselbe. Auch später darf nur wenig Sauce gegeben werden und so, daß das Fleisch nicht damit durchtränkt ist.

Wenn man zum Braten, Backen u. s. w. frische Butter nimmt, verdunstet ungefähr $^1/_3$, von Schmelzbutter $^1/_5$. Derselbe Verlust wird bei der Butter berechnet, mit der die Formen zum Backen und Kochen von Fleisch- und Mehlspeisen bestrichen werden. Die bei der Speise bleibenden $^2/_3$ bezw. $^4/_5$ werden als reines Fett berechnet, ebenso die Schmelzbutter bei etwaiger anderer Verwendung in Speisen. Frische Butter dagegen wird nach der Nahrungsmitteltabelle berechnet.

Das beste Fett für Magenkranke sowohl als Zusatz zu Speisen, wie zum Backen und Braten ist frische Butter oder auch Schmelzbutter. Alles andere Fett ist für dieselben möglichst zu meiden.

Der Magenleidende darf Thee und Kaffee nur in schwacher Zubereitung trinken, starke Getränke sind nachtheilig.

I. Suppen.

Im Allgemeinen.

Bei den Suppenrecepten ist die Menge der zu verwendenden Fleischbrühe bezw. des Wassers nicht angegeben, da dieselben, je nachdem dünne oder dicke Suppen vorgezogen werden, mehr oder weniger groß sein können. Nur für Kranke mit Muskelschwäche oder Erweiterung des Magens würden, wo überhaupt Suppen erlaubt sind (vergl. darüber auch S. 108, sowie Diät II. und VII.), geringe Flüssigkeitsmengen zu nehmen sein (höchstens etwa 200 ccm). In den anderen Fällen sind etwa 400 ccm zulässig. Ein Eigelb kann bei jeder Suppe zugesetzt werden.

** 1. Bohnenmehlsuppe.

Ueber Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosensuppe“, Nr. 11.

** 2. Erbsenmehlsuppe.

Ueber Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosensuppe“, Nr. 11.

** 3. Fleischlösung(-Suppe). Peptone. Fleischpulver.

Das fabrikmäßig hergestellte bereits mehr oder weniger verdaute Fleisch oder anderes Eiweiß wird am meisten in Fleischbrühe oder Suppen gelöst, bezw. mitgekocht, gegessen und erscheint so in einigen Recepten, kann aber auch noch anderen, hier nicht speciell angeführten zugesetzt werden. Außer in Suppen können die Sachen wohl auch in Purees oder für sich zum (Röst-)Brod genossen werden. Auch ein Pepton-Cacao steht in unserer Tabelle S. 59.

Das wegen seiner Schmackhaftigkeit zum langen Fortgebrauch für Chronisch-Verdauungskranke am meisten geeignete Präparat ist die Leube-Rosenthal'sche Fleischsolution, aus Acidalbuminen und wenig Peptonen bestehend, doch sehr leicht zu ertragen. An sie schließen sich die Peptone, für längeren Gebrauch um so mehr geeignet, je weniger wirkliche — bittere — Peptone sie enthalten. Von letzteren würde nur in kürzeren, kritischen Momenten, aber nicht für eine behagliche, längere Ernährung Gebrauch zu machen sein. Ueber die neuerdings gelobte Somatose haben wir noch keine eigene Erfahrung. Ihre Verwendung wäre analog den hier genannten. Ob das ganz neu empfohlene Salz-Caseïn der Höchster Farbwerke eine Zukunft hat, ist mir zweifelhaft; jedenfalls ist der Erfinder im Irrthum mit seiner Behauptung, daß Caseïn nicht zu stinkiger Fäulniß neige und deßhalb für den Darm besonders zuträglich sei. Er scheint noch keinen Mainzer Handkäse oder Limburger Käse vor der Nase gehabt zu haben.

Die Leube'sche Lösung ist in luftdichten Blechbüchsen gut haltbar; sobald diese aber einmal geöffnet sind, kann sie nur in Kälte oder Eis für einige Tage zuverlässig dienen. Biedert hat deßhalb sie durch Timpe in Magdeburg mit Suppenmehlen zu trockenen Tafeln

verarbeiten lassen, in welcher Form sie auch als zeitweise Beigabe zur Diät (wie unsere IV., V., VI. und VII.) nach und nach in jeder Jahreszeit verbraucht werden kann. Siehe unter „Suppentafeln". Siehe ferner „Leguminosen=", „Röstbrod=" und „Hafermehlsuppe".

Die Berechnung der Peptone und Fleischlösung geht aus der Nahrungsmitteltabelle S. 59 hervor; Calorieenberechnung siehe S. 54 und Nr. 9, 11 oder 19.

*4. Französische Suppe.

Man läßt 5 g Butter auf dem Feuer zergehen, dämpft zuerst etwas Zwiebel, dann 10 g Mehl darin hellgelb. Dies verrührt man mit Fleischbrühe oder Wasser und Fleischextract und schneidet Suppengrünes und Gemüse fein dazu: Kraut, grüne Bohnen, Kartoffeln, gelbe Rüben 2c. Man läßt die Suppe auf schwachem Feuer ziemlich lange kochen, hat aber darauf zu achten, daß sich das Mehl nicht anhängt, und drückt sie vor dem Anrichten durch ein Sieb.

Man kann ein Eigelb darunter rühren.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Mehl	1	0,1	7,7	37
5 g Butter	—	4,1	—	38
	1	4,2	7,7	75
1 Eigelb	3	5	—	59
	4	9,2	7,7	134

**5. Gerstenmehlsuppe.

Man richte sich in Zubereitung und Berechnung nach „Hafermehlsuppe", Nr. 9.

**6. Gerstensuppe

wird zubereitet wie in jeder Küche, durchgeschlagen und verrechnet wie „Französische Suppe", Nr. 4.

*7. Griessuppe.

Man läßt 20 g Gries unter Rühren in kochende Fleischbrühe einlaufen und kocht ihn mit 5 g Butter vollends weich. Im Uebrigen siehe „Reissuppe", Nr. 18.

* 8. Grünkernsuppe.

Die Zubereitung bleibt dieselbe wie in jeder Küche. Die Suppe wird ebenfalls durchgeschlagen. Berechnung siehe „Französische Suppe“, Nr. 4.

* 9. Hafermehlsuppe.

Man rührt 20 g Hafermehl mit Fleischbrühe oder Wasser und Fleischlösung sorgsam glatt an, würzt die Suppe, wenn nöthig, und kocht, wenn man nicht Fleischbrühe dazu verwendet, ein ganzes Gelbrübchen und ein unzerschnittenes Zwiebelchen mit, die man beim Anrichten wieder herausnimmt.

Man kann die Suppe so zu Tisch bringen, gewöhnlich aber ein Eigelb dazu rühren, womit sie dann viel besser schmeckt.

Wenn Fleischlösung (siehe Nr. 3) dazu genommen wird, so kocht man diese, 15 oder 30 g, von Anfang an mit, doch wird dadurch die Suppe schärfer, man darf deßhalb nur wenig salzen.

Eine Suppe, in welcher Fleischlösung ist, wird nie durch ein Sieb getrieben.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Hafermehl . . .	2,3	0,2	14,2	70
1 Eigelb	3	5	—	59
	5,3	5,2	14,2	129
15 g Fleischlösung . .	3,2	0,8	—	20
	8,5	6,0	14,2	149
20 g Hafermehl u. 1 Eigelb	5,3	5,2	14,2	129
30 g Fleischlösung . .	6,4	1,6	—	41
	11,7	6,8	14,2	170

* 10. Kartoffelsuppe.

100 g frische, geschälte Kartoffeln werden mit etwas Salz gar gekocht; dann schüttet man das etwa noch vorhandene Wasser ab, zerdrückt die Kartoffeln mit (5 g Mehl und) 5 g Butter, rührt 50 ccm Milch und, soviel noch Flüssigkeit fehlt, Fleischbrühe dazu, läßt die Suppe noch einmal aufkochen und drückt sie durch ein Sieb.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Kartoffel . .	1,8	0,1	20,6	93
(5 g Mehl	0,5	—	3,6	17)
5 g Butter	—	4,1	—	38
50 ccm Milch . . .	1,7	1,8	2,5	34
	3,5(4)	6,0	23,1(26,7)	165(182)

** 11. Leguminosensuppen.

Die Leguminosen (Hülsenfrüchte) durch feinstes Vermahlen und Enthülsen für die empfindlichste Verdauung brauchbar gemacht zu haben ist das Verdienst der Firma Hartenstein u. Cie. unter Anleitung Beneke's. Nachher ist es durch Umwandlung der Stärke in löslicheres Dextrin 2c., mittels Malzung in der Malto-Leguminose von Starker und Pobuda (H. v. Liebig) oder mittels Erhitzung und Verkochung im Dampf in den Leguminosen von Timpe, Knorr, Maggi, gelungen, ein noch verdaulicheres und höchst schmackhaftes Nährmittel herzustellen, das in nachstehender Weise in Suppen und in später zu beschreibender in feine Gemüsebreie verwandelt wird. Diese Speiseformen sind auch sehr geeignet, mit Fleischlösung (siehe diese, Nr. 3 u. 20) verbunden zu werden und stellen ein Jahre durch genießbares, delikates Nährmittel dar. Timpe u. A. bereiten wie die zusammengesetzte Leguminose, so auch die einfachen Bohnen-, Erbsen- und Linsenmehle, die vermöge ihres charakteristischen Geschmacks eine angenehme Abwechslung bieten.

Man richte sich bei der Bereitung der Leguminosensuppe nach dem, was unter „Hafermehlsuppe" Nr. 9 steht, nur bleibt häufiger das Eigelb weg und die Berechnung ist, wie folgt:

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Leguminose . . .	4,4	0,2	12,6	72
15 g Fleischlösung . . .	3,2	0,8	—	20
	7,6	1,0	12,6	92
20 g Leguminose . . .	4,4	0,2	12,6	72
30 g Fleischlösung . . .	6,4	1,6	—	41
	10,8	1,8	12,6	113
1 Eigelb zu beiden, mehr	3	5	—	59

* 12. Linsenmehlsuppe.

Ueber Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosensuppe", Nr. 11.

* 13. Luftsuppe.

Man rührt 10 g Mehl mit Wasser glatt, gibt 1 Ei dazu, füllt unter Weiterrühren mit kochender Fleischbrühe nach, stellt die Suppe wieder auf das Feuer und läßt sie noch einmal tüchtig aufkochen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Mehl	1	0,1	7,2	34
1 Ei	6	5	—	71
	7	5,1	7,2	105

** 14. Milcheinlaufsuppe.

Von 250 ccm Milch, die man mit etwas Salz zum Kochen bringt, behält man ein Bischen zurück und rührt damit 10 g Mehl zu einem dickflüssigen Brei an. Diesen läßt man unter beständigem Rühren in die kochende Milch einlaufen und richtet sodann die Suppe an.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
10 g Mehl	1	0,1	7,2	35
	9,5	9,1	19,7	205

† 15. Milchersuppe (Brieselsuppe).

Man dämpft 5 g Mehl in 5 g frischer Butter hellgelb, gibt etwas feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, sowie 25 g nach Vorschrift gehäutelten (s. Recept Nr. 33), fein gehackten Milcher dazu, füllt mit Fleischbrühe auf und läßt die Suppe 1 Stunde lang kochen.

Sie kann mit einem Eigelb angerichtet werden.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
5 g Mehl	0,5	—	3,8	18
5 g Butter	—	4,1	—	38
25 g Milcher . . .	5,2	0,1	—	22
	5,7	4,2	3,8	78
1 Eigelb	3	5	—	59
	8,7	9,2	3,8	137

* 16. Rahmsuppe.

Man schneidet 20 g Weck fein in kochende Fleischbrühe oder in Wasser, das man mit fein geschnittener Petersilie, Zwiebel und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzt. Wenn die Suppe 1/2 Stunde gekocht hat, kann man sie durch ein feines Sieb rühren und richtet sie mit 1 Eigelb, das man zuvor mit 125 ccm süßem Rahm zerschlagen hat, an.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Weck	1,3	0,1	12	54
1 Eigelb	3	5	—	59
125 ccm Rahm à 10 %	4,5	12,5	5	155
	8,8	17,6	17	268

** 17. Reismehlsuppe.

Man richte sich in Zubereitung und Berechnung nach „Hafermehlsuppe", Nr. 9.

* 18. Reissuppe.

Man brüht 20 g Reis einige Mal mit heißem Wasser ab und kocht ihn mit 5 g frischer Butter in Fleischbrühe gar.

Beim Anrichten kann man 1 Eigelb dazurühren.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Reis	1,5	0,1	15,2	70
5 g Butter	—	4,1	—	38
	1,5	4,2	15,2	108
1 Eigelb	3	5	—	59
	4,5	9,2	15,2	167

** 19. Röstbrodsuppe.

Man gibt 10 g feingestoßenes Röstbrod in Fleischbrühe, kocht die Suppe einmal auf und richtet sie über 1 Eigelb an.

Man kann auch 30 g Fleischlösung zufügen, dann das Eigelb weglassen oder beides in die Suppe thun. Mit der Fleischlösung muß sie jedoch etwa 1/2 Stunde kochen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Röstbrod . . .	0,8	0,1	7,7	36
1 Eigelb	3	5	—	59
	3,8	5,1	7,7	95

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Röstbrod . . .	0,8	0,1	7,7	36
30 g Fleischlösung .	6,4	1,6	—	41
	7,2	1,7	7,7	77
1 Eigelb	3	5	—	59
	10,2	6,7	7,7	136

** 20. Suppentafeln mit vorverdautem Fleisch nach Biedert.

Th. Timpe in Magdeburg hat es übernommen, aus den unter „Fleischlösung", Nr. 3, angegebenen Gründen trockene Suppentafeln

aus Leube'scher Fleischlösung mit Mehlen von Hülsenfrüchten, Paniermehl (= gestoßenem Röstbrod), Reis, Tapioca 2c. herzustellen. Eine Tafel enthält den Nährgehalt von 100 g frischem Fleische in durch Salzsäure vorverdautem Zustand mit 45 g der genannten Suppenstoffe, 3 g Suppenwürze, 8 g Butterfett als Bindemittel und 9 g Kochsalz, aus Neutralisiren der verdauenden Salzsäure entstanden. Die Analyse der Tafeln ist in der Nahrungsmitteltabelle, S. 59, angegeben. Daraus wird der Gehalt nachstehender Suppen berechnet, zu welchen man entweder 1/4 oder 1/2 Tafel nimmt. Dr. **Biedert** empfiehlt diese Tafeln aufs Wärmste und hofft, daß sie allgemeinen Anklang finden, damit die Fabrikate als angenehmes Hülfsmittel zur Herstellung von Krankensuppe (auch auf Reisen besonders bequem) dauernd hergestellt werden.

Die Zubereitung der Suppen aus allen Arten dieser Tafeln ist die gleiche. 1/4 oder 1/2 der Tafel, je nach Bedarf, wird mit einem Löffel zerdrückt, mit Wasser aufgefüllt, wenn es nöthig ist etwas nachgesalzen und 1/2 Stunde lang gekocht. Statt des Wassers kann man auch Fleischbrühe nehmen, doch darf diese nicht zu scharf sein, da die Suppentafeln selbst viel Salz enthalten. In den nachstehenden Berechnungen handelt es sich stets um 1/4 Tafel, wo 1/2 Tafel genommen wird, sind die Sätze zu verdoppeln. Die Berechnung eines Eigelb, das zugefügt werden kann, steht an letzter Stelle und wird den Beträgen event. zugerechnet.

Demnach berechnen sich in folgender Weise die Suppen aus:

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
Suppentafel mit Leguminose	8	2,5	7	85
„ „ Paniermehl	6,4	2,1	8,7	81
„ „ Sago . .	5,6	2	9,6	80,5
1 Eigelb bei jeder, mehr .	3	5	—	59

** 21. Tapiocasuppe.

Man läßt 20 g Tapioca unter Rühren in kochende Fleischbrühe einlaufen und kocht sie mit 5 g Butter gar. Im Uebrigen siehe „Reissuppe", Nr. 18.

II. Fleischspeisen.

Im Allgemeinen.

Fleischspeisen werden im Allgemeinen nach den bekannten Regeln der Küche zubereitet. Bei nicht durchgekochtem oder durchgebratenem Fleisch rechnen 90 g gleich 100 g roh, bei durchgekochtem oder durchgebratenem Fleisch rechnen 70 g gleich 100 g roh. — Betreffs event. Salzsäureeinnahme zum Fleisch siehe Vorbemerkung zur Diät V., S. 86.

Für Magenkranke ganz verboten sind: gekochtes und gebratenes Schweinefleisch, Gansfleisch, fette (gemästete) Enten; nur bei sehr geringer Empfindlichkeit sind erlaubt: panirte Fleischspeisen und von Wurst lediglich etwas gut ausgebratene Bratwurst, von der man die Haut herunterzieht.

Ueber einzelne Speisen folgt Näheres.

* 22. Beefsteak.

So viel rohes Fleisch vom Lenden oder Roastbeef, daß es gehackt 100 g bezw. 200 g gibt, wird von Haut und Sehnen befreit und fein gehackt, noch besser bei empfindlichem Magen mit stumpfem Messer oder scharfem Blechlöffelstiel fein geschabt oder durch eine Fleischhackmaschine gedreht, dann wird Pfeffer und Salz daruntergemengt und die große Portion in 25 g, die kleine in 15 g ganz heißer frischer Butter zugedeckt gebraten. In letzterer stellt man gleich ein durchgeschnittenes Zwiebelchen mit zum Feuer, das auf diese Weise zuerst dem Fett und sodann dem Beefsteak den Geschmack mittheilt.

a) Man brät das Beefsteak auf jeder Seite $1\frac{1}{2}$ Minuten.

b) Das Beefsteak wird auf jeder Seite 3 Minuten gebraten.

Dies entsprechend der Vorschrift für eine sehr oder eine bereits weniger empfindliche Verdauung. Da es in beiden Fällen nicht durchgebraten wird, verliert es, wie im „Allgemeinen“ bemerkt, nur 10% seines Gewichtes. Ueber die Verrechnung des Fettes siehe in der Tabelle S. 58, Anm. 1.

Das gehackte Beefsteak wird gewöhnlich bei Salzsäuremangel angewandt.

Bei salzsäurehaltigem, verdauendem Magen kann man sich auch auf ein sorgfältiges Befreien von Haut und Sehnen beschränken; das Fleisch wird leicht geklopft, gepfeffert und gesalzen, wie das andere beendet.

Statt Ochsenfleisch kann auch Kalbfleisch zu geschabtem rc. Kalbsteak verarbeitet werden.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g frisches Fleisch	21,4	5,2	—	136
200 g „ „	42,8	10,4	—	272

*23. Beiessen (Ragout) mit weißer Sauce.

Es wird nach den gewöhnlichen Regeln der Kochkunst zubereitet, nur muß das Fleisch möglichst von hautigen und sehnigen Theilen befreit werden. Es wird ohne Sauce gewogen, von welcher der Kranke nur wenig genießen darf, und gerechnet wie durchgebratenes Fleisch.

24. Braten

werden nach den gewöhnlichen Küchenregeln zubereitet. Der Kranke darf nur wenig Sauce dazu essen. Ueber die Verrechnung des beim Braten verwendeten Fettes siehe Tabelle S. 58, Anm. 1.

Man kann Fleisch auf zwei Arten braten: entweder ganz kurz, daß es innen noch weich und roth bleibt, oder man brät es sehr lang (schmort es), daß es durch und durch mürbe wird. Ueber Berechnung und Gewicht siehe im „Allgemeinen“.

Braten werden am besten in frischer Butter gebraten, die jedoch ganz heiß (sie ist das, wenn sie eben anfängt braun zu werden) sein muß, wenn man das Fleisch hineinlegt. Der Topf ist von Anfang bis zum Ende möglichst fest verschlossen zu halten.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g frisches Fleisch	21,4	5,2	—	136
schwach gebraten 90 g				
ausgebraten 70 g				

*25. Fleischsulze.

Zu 500 ccm guter Fleischbrühe gibt man 1/2 Kaffeelöffel Fleischextract, 2 Kaffeelöffel Essig, 165 ccm weißen Wein, etwas Salz,

läßt dies zusammen einmal aufkochen, fügt 12 g Gelatine hinzu, indem man sie zerpflückt und in der heißen Masse sich auflösen läßt, schüttet diese dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt sie, nachdem sie kalt und fest geworden.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
12 g Gelatine ist an Nährwerth gleich zu setzen	6	—	—	25

† 26. Fricandellen.

1 Weck wird in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, zerrührt und mit 300 g gehacktem (gekochtem oder gebratenem) Fleisch, 250 g gehacktes mageres Schweinefleisch (Bratwurstfüllsel), 2 Eiern, ca. 50 g fein geschnittener Zwiebel, etwas ebenfalls fein geschnittener Petersilie, nach Bedarf Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einem Teig verarbeitet, zu flachen Klößen von 6 oder 7 cm Durchmesser geformt; diese werden in 25 g Weckmehl umgewendet und in heißer Schmelzbutter auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Wiegen dann ca. 820 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
75 g Weck	6,7	0,7	45	218
Füllsel	50	17,5	—	368
300 g gekochtes Fleisch	89,4	6,4	-	425
2 Eier	12	10	--	142
25 g Weckmehl . .	2,1	0,2	19,4	90
	160,2	34,8	64,4	1243

180 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Eiweiß;

219 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 382 Calorieen.

* 27. Geflügel

muß sofort, wenn es geschlachtet ist, gerupft und ausgenommen werden, dann läßt man es, im Sommer an kühlem Ort (in Eis), 1—2 Tage, im Winter 3—4 Tage liegen. Es kann auf drei Arten gebraten werden, nachdem es in der üblichen Weise vorbereitet ist.

a) Man kocht es auf dem Herd zugedeckt, bis es weich ist, in reichlich Butter und etwas Wasser unter Zufügung von Gelberübe,

Petersilie und Zwiebel. Dann stellt man es auf kurze Zeit in den Backofen und brät es, unter häufigem Begießen mit der Sauce, gelb.

b) Man verfährt ganz wie bei a. Doch ersetzt man das Begießen dadurch, daß man ein dick mit Butter bestrichenes Papier über den Braten deckt.

c) Man belegt die Brust mit Speckscheiben, die man festbindet, und verfährt sonst, wie bei a, nur unterbleibt das Begießen. Die Erfahrung lehrt, daß das Fleisch durch dies Verfahren nicht fetter wird, sondern nur besonders zart, weich und schmackhaft bleibt und vor Allem nicht die harte braune Kruste bekommt, die für Magenkranke durchaus nicht zuträglich ist.

Für **junge Tauben und **ganz junge Hähnchen gilt nur die Zubereitungsweise a, da deren Fleisch doch zart genug bleibt.

d) **Gekochtes Geflügel wird durch 1—1¼ Stunden langes Abkochen in bereits kochendem, stark gesalzenem, mit Suppengrünes versetztem Wasser bereitet.

┼ 28. Gratin de boeuf.

Man verarbeitet zu einem Teig 450 g gehacktes (gekochtes oder gebratenes) Fleisch, 60 ccm Wein, 50 ccm gutes Olivenöl, 250 ccm Fleischbrühe, würzt die Masse, gibt sie in eine mit 10 g frischer Butter ausgestrichene Form, bestreut sie mit 30 g Weckmehl, vertheilt 20 g frische Butter in Stückchen darauf und bäckt sie — wenn der Backofen heiß ist — ½—¾ Stunde lang.

Gewicht gebacken 650 g.

Wer die angegebene Oelmenge nicht verträgt, kann sie bis zur Hälfte vermindern, muß das jedoch in der Berechnung berücksichtigen. Sollte der Gratin nun zu trocken werden und an Schmackhaftigkeit verlieren, so darf man Fleischbrühe zusetzen, die nicht in Berechnung kommt.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
450 g gekochtes Fleisch	134	9,6	—	637
50 ccm Oel	—	50	—	465
20 g Butter	—	16,4	—	152
30 g Weckmehl . . .	2,5	0,3	23,1	108
	136,5	76,3	23,1	1362

130 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 28 g Eiweiß;
204 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 433 Calorieen.

* 29. Gulasch.

100 g rohes, von Haut u. dergl. befreites Fleisch vom Lenden oder Roastbeef werden gehackt, bezw. durch die Fleischhackmaschine gedreht, mit Pfeffer, Salz, einer ganzen Zwiebel, die beim Anrichten herausgenommen wird, und 15 g frischer Butter zusammen in einem irdenen Topf auf nicht zu starkes Feuer gestellt. Da läßt man das Gulasch lange und stets zugedeckt dämpfen, bis es weich ist.

Die öfters angeführte große Portion von 200 g frischem Fleisch bereitet man mit 25 g Butter.

Ueber die Verrechnung des Fettgehaltes siehe Tabelle S. 58, Anm. 1.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g frisches Fleisch	21,4	5,2	—	136
200 g „ „	42,8	10,4	—	272

* 30. Haché.

Man nimmt dazu im angegebenen Gewicht gekochtes oder gebratenes Fleisch, das ganz von Haut, Knorpel und größeren Fettpartikeln befreit ist, hackt es fein und mischt es mit wenig, mäßig fetter, Bratensauce, zu einem dicklichen Brei, den man zugedeckt auf schwachem Feuer erwärmt.

Durch die Mischung von Sauce mit dem ausgekochten bezw. ausgebratenen Fleisch nimmt man an, den für das Fleisch überhaupt gerechneten Fettgehalt wieder herzustellen, wie beim Braten.

† 31. Hackbraten.

250 g Ochsenfleisch und 250 g mageres Schweinefleisch werden mit 1 Zwiebel und 100 g in Wasser eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weck fein gehackt, bezw. durch die Fleischhackmaschine gedreht, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt, mit 3 Eiern vermengt, zu einem länglichen Klos geformt und in heißer Butter gebraten.

Gewicht gebraten, warm ca. 1000 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
500 g frisches Fleisch .	107	26	—	680
100 g Weck	9	1	60	292
3 Eier	18	15	—	213
	134	42	60	1185

230 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 30,8 g Eiweiß;

319 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 378 Calorieen.

* 32. Kalbfleischklöse.

20 g Weißbrod ohne Kruste werden in Wasser erweicht, fest ausgedrückt, mit 250 g gehacktem Kalbfleisch, 1 Ei, 1 Eiweiß, Pfeffer, Salz und Muskatnuß gut vermengt. Man formt den Teig zu kleinen Klöschen, die man entweder in heißer Butter backen oder in Fleischbrühe, bezw. Salzwasser kochen kann. Zu letzteren kann etwas weiße Sauce wie zu Nr. 23 oder 33c gegeben werden.

Gewicht gekocht ohne Sauce ca. 350 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Weck	1,3	0,1	12	54
250 g frisches Kalbfleisch	53,5	13	—	340
1 Ei und 1 Eiweiß .	9	5	—	84
	63,8	18,1	12	478

192 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Eiweiß;

235 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 320 Calorieen.

33. Kalbsmilcher (Kalbsbries, Nickel).

Man stellt den Milcher mit kaltem Wasser auf schwaches Feuer und läßt ihn etwa 1 Stunde lang ausziehen, damit er weiß wird; nun läßt man ihn in kochendem Wasser einige Wallen aufkochen, nimmt ihn, wenn er fest geworden ist, heraus und legt ihn, bis er verkühlt, in kaltes Wasser; nun entfernt man Haut und Knorpeln.

100 g vom Milcher, der in dieser Weise abgebrüht und gehäutelt ist, rechnen wie 100 g frisches Fleisch (vergl. Recept Nr. 22).

Man kann ihn auf drei Arten zubereiten:

a) Der Milcher wird in größere Stücke geschnitten, gepfeffert und gesalzen, zuerst in Mehl umgewendet, dann in Ei, dann in Weckmehl, darauf in heißer Butter hellbraun gebacken.

b) Man zerschneidet den Milcher wie bei a, pfeffert und salzt ihn und brät ihn so oder mit ganz wenig Mehl bestreut.

c) Man läßt etwa ½ Eßlöffel Mehl mit etwas Butter anziehen, füllt mit Fleischbrühe zur kurzen Sauce auf, gibt Pfeffer, Salz und eine unzerschnittene kleine Zwiebel dazu und läßt den zertheilten Milcher 10 Minuten darin kochen. Vor dem Anrichten nimmt man die Zwiebel heraus und bindet die Sauce mit Rahm und 1 Eigelb.

In Bezug auf die Berechnung wird auf die obige Bemerkung hingewiesen, die sagt, in welchem Zustande der Zubereitung der Milcher abzuwiegen und gleich frischem Fleisch zu berechnen ist. Von diesem so zubereiteten Milcher wiegen 100 g nach dem Braten noch 65 g.

† 34. Klopps.

600 g Ochsenfleisch und 12 g Speck werden fein gehackt, 100 g Weck in Wasser eingeweicht, ausgedrückt, ebenfalls zerhackt, darunter geknetet, dann mischt man 4 Eiweiß, nach Geschmack Pfeffer, Salz und Zwiebel dazu, formt Klöse von dem Teig und backt diese in heißer Butter. Wenn man will, kann man, nachdem die gebackenen Klopps herausgenommen sind, in dem zurückbleibenden Fett etwas Mehl und Zwiebel hellbraun rösten, mit Fleischbrühe oder Wasser auffüllen und die Sauce seihen.

Gewicht gebraten ca. 1000 g ohne Sauce.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
600 g rohes Fleisch .	128,4	31,2	—	817
12 g Speck	1	9,1	—	89
100 g Weck	6,5	0,5	60	273
4 Eiweiß	12	—	—	49
	147,9	40,8	60	1228

221 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 32,7 g Eiweiß;

295 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 362 Calorieen.

35. Markklöse.

40 g gut ausgewaschenes Mark (es muß ganz weiß sein), 50 g geriebener trockener Weck, 1 Ei, etwas gehackte Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer und Salz werden gut gemengt, zu kleinen Klöschen geformt und in Fleischbrühe oder Suppe gekocht.

Man erhält davon 15—20 Stück.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
40 g Mark	0,6	32,8	0,3	308
1 Ei	6	5	—	71
50 g Weck	3,4	0,4	27	125
	10,0	38,2	27,3	504

Die Markklöse sind in den Diäten nicht direct eingefügt, doch können sie von weniger empfindlichen Kranken nach Belieben in verschiedenen Suppen (Grünkernsuppe, Reissuppe) genossen werden.

36. Rindfleisch

wird, wenn es gekocht ist, von Haut, Knorpel u. dergl. befreit, fein gehackt und dann gewogen. Es kann nach Belieben den Braten ganz oder zum Theil ersetzen, wobei 70 g gleich 70 g durchgebratenem oder 100 g frischem Fleisch gerechnet sind (s. S. 121 u. Nr. 22).

37. Schinken

ist stets vom Fett zu befreien. Roher Schinken ist leichter als gekochter, sogar sehr leicht, wenn er geschabt oder durch die Maschine gedreht wird (Berechn. s. S. 58 u. Nr. 22).

Gekochter Schinken wird am besten fein gewiegt oder durch die Maschine gedreht verabfolgt.

38. Wasserthiere.

An Fischen können die in der Tabelle angeführten und ähnliche, wie Zander, Forellen, Felchen, Aesche, Steinbutte, Seezunge, Kabeljau, Dorsch, Scholle, gegeben werden, jedoch womöglich gekocht, nicht gebraten.

Der Kranke soll nur wenig zerlassene oder frische Butter oder etwas holländische Sauce, diese jedoch ohne Kapern, dazu genießen.

Krebs und Hummer sind nur von den widerstandsfähigsten Kranken in sehr kleinen Mengen zu versuchen. Froschschenkel, nicht gebacken und panirt, sondern als Beiessen, und Austern sind erlaubte Krankenspeisen.

III. Milchmehlspeisen.

Im Allgemeinen.

Die Milchmehlspeisen eignen sich vorzüglich für Kranke mit Salzsäuremangel, ohne daß dieselben dazu Salzsäure nehmen müssen, weil einestheils aus Mehl und Milch sich genügend Milchsäure entwickelt, um die Salzsäure für die Verdauung der in diesen Speisen enthaltenen Eiweißstoffe ꝛc. zu ersetzen, andererseits zur Verdauung der Stärke große und starke Salzsäuremengen nicht einmal wünschenswerth sind. Salzsäure zur Milch zu nehmen ist geradezu zwecklos, weil die Milchsalze dieselbe an sich ziehen und so gleichsam vernichten. Dieses Vernichten der Salzsäure durch Salze und Caseïn der Milch macht die Milch selbst auch zu einem geeigneten Nährmittel für Kranke mit übermäßiger Salzsäureproduction.

39. Apfelreis.

Man läßt 40 g Reis, nachdem man ihn einige Male mit heißem Wasser überschüttet hat, mit etwa 100 ccm Wasser weichkochen. Dann gibt man 125 ccm Milch, 10 g Butter, 20 g Zucker und etwas Vanille dazu und kocht so einen steifen Reisbrei. Dann legt man abwechselnd eine Lage davon und eine Lage Aepfelbrei, den man nach Recept Nr. 74 hergestellt hat, in eine Form, so, daß zuoberst und zuunterst Reis kommt, streut obenauf 5 g Weckmehl, setzt 5 g Butter in kleinen Stückchen darauf und backt das Ganze ca. 1/2 Stunde lang im Backofen. Das Gesammtgewicht des zu verwendenden Aepfelbreis ist 200 g.

Gewicht der Speise gebacken 600 g.

Bei salzsäurehaltigem, verdauendem Magen kann man sich auch auf ein sorgfältiges Befreien von Haut und Sehnen beschränken; das Fleisch wird leicht geklopft, gepfeffert und gesalzen, wie das andere beendet.

Statt Ochsenfleisch kann auch Kalbfleisch zu geschabtem ꝛc. Kalbsteak verarbeitet werden.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g frisches Fleisch	21,4	5,2	—	136
200 g „ „	42,8	10,4	—	272

*23. Beiessen (Ragout) mit weißer Sauce.

Es wird nach den gewöhnlichen Regeln der Kochkunst zubereitet, nur muß das Fleisch möglichst von hautigen und sehnigen Theilen befreit werden. Es wird ohne Sauce gewogen, von welcher der Kranke nur wenig genießen darf, und gerechnet wie durchgebratenes Fleisch.

24. Braten

werden nach den gewöhnlichen Küchenregeln zubereitet. Der Kranke darf nur wenig Sauce dazu essen. Ueber die Verrechnung des beim Braten verwendeten Fettes siehe Tabelle S. 58, Anm. 1.

Man kann Fleisch auf zwei Arten braten: entweder ganz kurz, daß es innen noch weich und roth bleibt, oder man brät es sehr lang (schmort es), daß es durch und durch mürbe wird. Ueber Berechnung und Gewicht siehe im „Allgemeinen".

Braten werden am besten in frischer Butter gebraten, die jedoch ganz heiß (sie ist das, wenn sie eben anfängt braun zu werden) sein muß, wenn man das Fleisch hineinlegt. Der Topf ist von Anfang bis zum Ende möglichst fest verschlossen zu halten.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g frisches Fleisch schwach gebraten 90 g ausgebraten 70 g	21,4	5,2	—	136

*25. Fleischsulze.

Zu 500 ccm guter Fleischbrühe gibt man ½ Kaffeelöffel Fleischextract, 2 Kaffeelöffel Essig, 165 ccm weißen Wein, etwas Salz,

läßt dies zusammen einmal aufkochen, fügt 12 g Gelatine hinzu, indem man sie zerpflückt und in der heißen Masse sich auflösen läßt, schüttet diese dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt sie, nachdem sie kalt und fest geworden.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
12 g Gelatine ist an Nährwerth gleich zu setzen	6	--	—	25

† 26. Fricandellen.

1 Weck wird in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, zerrührt und mit 300 g gehacktem (gekochtem oder gebratenem) Fleisch, 250 g gehacktes mageres Schweinefleisch (Bratwurstfüllsel), 2 Eiern, ca. 50 g fein geschnittener Zwiebel, etwas ebenfalls fein geschnittener Petersilie, nach Bedarf Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einem Teig verarbeitet, zu flachen Klößen von 6 oder 7 cm Durchmesser geformt; diese werden in 25 g Weckmehl umgewendet und in heißer Schmelzbutter auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Wiegen dann ca. 820 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
75 g Weck	6,7	0,7	45	218
Füllsel	50	17,5	—	368
300 g gekochtes Fleisch	89,4	6,4	-	425
2 Eier	12	10		142
25 g Weckmehl . .	2,1	0,2	19,4	90
	160,2	34,8	64,4	1243

180 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Eiweiß;

219 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 382 Calorieen.

* 27. Geflügel

muß sofort, wenn es geschlachtet ist, gerupft und ausgenommen werden, dann läßt man es, im Sommer an kühlem Ort (in Eis), 1—2 Tage, im Winter 3—4 Tage liegen. Es kann auf drei Arten gebraten werden, nachdem es in der üblichen Weise vorbereitet ist.

a) Man kocht es auf dem Herd zugedeckt, bis es weich ist, in reichlich Butter und etwas Wasser unter Zufügung von Gelberübe,

Bei salzsäurehaltigem, verdauendem Magen kann man sich auch auf ein sorgfältiges Befreien von Haut und Sehnen beschränken; das Fleisch wird leicht geklopft, gepfeffert und gesalzen, wie das andere beendet.

Statt Ochsenfleisch kann auch Kalbfleisch zu geschabtem ꝛc. Kalbsteak verarbeitet werden.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g frisches Fleisch	21,4	5,2	—	136
200 g „ „	42,8	10,4	—	272

*23. Beiessen (Ragout) mit weißer Sauce.

Es wird nach den gewöhnlichen Regeln der Kochkunst zubereitet, nur muß das Fleisch möglichst von hautigen und sehnigen Theilen befreit werden. Es wird ohne Sauce gewogen, von welcher der Kranke nur wenig genießen darf, und gerechnet wie durchgebratenes Fleisch.

24. Braten

werden nach den gewöhnlichen Küchenregeln zubereitet. Der Kranke darf nur wenig Sauce dazu essen. Ueber die Verrechnung des beim Braten verwendeten Fettes siehe Tabelle S. 58, Anm. 1.

Man kann Fleisch auf zwei Arten braten: entweder ganz kurz, daß es innen noch weich und roth bleibt, oder man brät es sehr lang (schmort es), daß es durch und durch mürbe wird. Ueber Berechnung und Gewicht siehe im „Allgemeinen“.

Braten werden am besten in frischer Butter gebraten, die jedoch ganz heiß (sie ist das, wenn sie eben anfängt braun zu werden) sein muß, wenn man das Fleisch hineinlegt. Der Topf ist von Anfang bis zum Ende möglichst fest verschlossen zu halten.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g frisches Fleisch schwach gebraten 90 g ausgebraten 70 g	21,4	5,2	—	136

*25. Fleischsulze.

Zu 500 ccm guter Fleischbrühe gibt man ½ Kaffeelöffel Fleischextract, 2 Kaffeelöffel Essig, 165 ccm weißen Wein, etwas Salz,

läßt dies zusammen einmal aufkochen, fügt 12 g Gelatine hinzu, indem man sie zerpflückt und in der heißen Masse sich auflösen läßt, schüttet diese dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stürzt sie, nachdem sie kalt und fest geworden.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
12 g Gelatine ist an Nährwerth gleich zu setzen	6	--	—	25

† 26. Fricandellen.

1 Weck wird in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, zerrührt und mit 300 g gehacktem (gekochtem oder gebratenem) Fleisch, 250 g gehacktes mageres Schweinefleisch (Bratwurstfüllsel), 2 Eiern, ca. 50 g fein geschnittener Zwiebel, etwas ebenfalls fein geschnittener Petersilie, nach Bedarf Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einem Teig verarbeitet, zu flachen Klösen von 6 oder 7 cm Durchmesser geformt; diese werden in 25 g Weckmehl umgewendet und in heißer Schmelzbutter auf beiden Seiten hellbraun gebacken. Wiegen dann ca. 820 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
75 g Weck	6,7	0,7	45	218
Füllsel	50	17,5	--	368
300 g gekochtes Fleisch	89,4	6,4		425
2 Eier	12	10		142
25 g Weckmehl . .	2,1	0,2	19,4	90
	160,2	34,8	64,4	1243

180 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Eiweiß;

219 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 382 Calorieen.

27. Geflügel

muß sofort, wenn es geschlachtet ist, gerupft und ausgenommen werden, dann läßt man es, im Sommer an kühlem Ort (in Eis), 1—2 Tage, im Winter 3—4 Tage liegen. Es kann auf drei Arten gebraten werden, nachdem es in der üblichen Weise vorbereitet ist.

a) Man kocht es auf dem Herd zugedeckt, bis es weich ist, in reichlich Butter und etwas Wasser unter Zufügung von Gelberübe,

Petersilie und Zwiebel. Dann stellt man es auf kurze Zeit in den Backofen und brät es, unter häufigem Begießen mit der Sauce, gelb.

b) Man verfährt ganz wie bei a. Doch ersetzt man das Begießen dadurch, daß man ein dick mit Butter bestrichenes Papier über den Braten deckt.

c) Man belegt die Brust mit Speckscheiben, die man festbindet, und verfährt sonst, wie bei a, nur unterbleibt das Begießen. Die Erfahrung lehrt, daß das Fleisch durch dies Verfahren nicht fetter wird, sondern nur besonders zart, weich und schmackhaft bleibt und vor Allem nicht die harte braune Kruste bekommt, die für Magenkranke durchaus nicht zuträglich ist.

Für **junge Tauben und **ganz junge Hähnchen gilt nur die Zubereitungsweise a, da deren Fleisch doch zart genug bleibt.

d) **Gekochtes Geflügel wird durch 1—1 1/4 Stunden langes Abkochen in bereits kochendem, stark gesalzenem, mit Suppengrünes versetztem Wasser bereitet.

† 28. Gratin de boeuf.

Man verarbeitet zu einem Teig 450 g gehacktes (gekochtes oder gebratenes) Fleisch, 60 ccm Wein, 50 ccm gutes Olivenöl, 250 ccm Fleischbrühe, würzt die Masse, gibt sie in eine mit 10 g frischer Butter ausgestrichene Form, bestreut sie mit 30 g Weckmehl, vertheilt 20 g frische Butter in Stückchen darauf und bäckt sie — wenn der Backofen heiß ist — 1/2—3/4 Stunde lang.

Gewicht gebacken 650 g.

Wer die angegebene Oelmenge nicht verträgt, kann sie bis zur Hälfte vermindern, muß das jedoch in der Berechnung berücksichtigen. Sollte der Gratin nun zu trocken werden und an Schmackhaftigkeit verlieren, so darf man Fleischbrühe zusetzen, die nicht in Berechnung kommt.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
450 g gekochtes Fleisch	134	9,6	—	637
50 ccm Oel	—	50	—	465
20 g Butter	—	16,4	—	152
30 g Weckmehl . . .	2,5	0,3	23,1	108
	136,5	76,3	23,1	1362

130 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 28 g Eiweiß;

204 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 433 Calorieen.

* 29. Gulasch.

100 g rohes, von Haut u. dergl. befreites Fleisch vom Lenden oder Roastbeef werden gehackt, bezw. durch die Fleischhackmaschine gedreht, mit Pfeffer, Salz, einer ganzen Zwiebel, die beim Anrichten herausgenommen wird, und 15 g frischer Butter zusammen in einem irdenen Topf auf nicht zu starkes Feuer gestellt. Da läßt man das Gulasch lange und stets zugedeckt dämpfen, bis es weich ist.

Die öfters angeführte große Portion von 200 g frischem Fleisch bereitet man mit 25 g Butter.

Ueber die Verrechnung des Fettgehaltes siehe Tabelle S. 58, Anm. 1.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g frisches Fleisch	21,4	5,2	—	136
200 g „ „	42,8	10,4	—	272

* 30. Haché.

Man nimmt dazu im angegebenen Gewicht gekochtes oder gebratenes Fleisch, das ganz von Haut, Knorpel und größeren Fettpartikeln befreit ist, hackt es fein und mischt es mit wenig, mäßig fetter, Bratensauce, zu einem dicklichen Brei, den man zugedeckt auf schwachem Feuer erwärmt.

Durch die Mischung von Sauce mit dem ausgekochten bezw. ausgebratenen Fleisch nimmt man an, den für das Fleisch überhaupt gerechneten Fettgehalt wieder herzustellen, wie beim Braten.

† 31. Hackbraten.

250 g Ochsenfleisch und 250 g mageres Schweinefleisch werden mit 1 Zwiebel und 100 g in Wasser eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weck fein gehackt, bezw. durch die Fleischhackmaschine gedreht, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt, mit 3 Eiern vermengt, zu einem länglichen Klos geformt und in heißer Butter gebraten.

Gewicht gebraten, warm ca. 1000 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
500 g frisches Fleisch .	107	26	—	680
100 g Weck	9	1	60	292
3 Eier	18	15	—	213
	134	42	60	1185

230 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 30,8 g Eiweiß;

319 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 378 Calorieen.

* 32. Kalbfleischklöse.

20 g Weißbrod ohne Kruste werden in Wasser erweicht, fest ausgedrückt, mit 250 g gehacktem Kalbfleisch, 1 Ei, 1 Eiweiß, Pfeffer, Salz und Muskatnuß gut vermengt. Man formt den Teig zu kleinen Klöschen, die man entweder in heißer Butter backen oder in Fleischbrühe, bezw. Salzwasser kochen kann. Zu letzteren kann etwas weiße Sauce wie zu Nr. 23 oder 33c gegeben werden.

Gewicht gekocht ohne Sauce ca. 350 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Weck	1,3	0,1	12	54
250 g frisches Kalbfleisch	53,5	13	—	340
1 Ei und 1 Eiweiß .	9	5	—	84
	63,8	18,1	12	478

192 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 35 g Eiweiß;

235 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 320 Calorieen.

33. Kalbsmilcher (Kalbsbries, Nickel).

Man stellt den Milcher mit kaltem Wasser auf schwaches Feuer und läßt ihn etwa 1 Stunde lang ausziehen, damit er weiß wird; nun läßt man ihn in kochendem Wasser einige Wallen aufkochen, nimmt ihn, wenn er fest geworden ist, heraus und legt ihn, bis er verkühlt, in kaltes Wasser; nun entfernt man Haut und Knorpeln.

100 g vom Milcher, der in dieser Weise abgebrüht und gehäutelt ist, rechnen wie 100 g frisches Fleisch (vergl. Recept Nr. 22).

Man kann ihn auf drei Arten zubereiten:

a) Der Milcher wird in größere Stücke geschnitten, gepfeffert und gesalzen, zuerst in Mehl umgewendet, dann in Ei, dann in Weckmehl, darauf in heißer Butter hellbraun gebacken.

b) Man zerschneidet den Milcher wie bei a, pfeffert und salzt ihn und brät ihn so oder mit ganz wenig Mehl bestreut.

c) Man läßt etwa 1/2 Eßlöffel Mehl mit etwas Butter anziehen, füllt mit Fleischbrühe zur kurzen Sauce auf, gibt Pfeffer, Salz und eine unzerschnittene kleine Zwiebel dazu und läßt den zertheilten Milcher 10 Minuten darin kochen. Vor dem Anrichten nimmt man die Zwiebel heraus und bindet die Sauce mit Rahm und 1 Eigelb.

In Bezug auf die Berechnung wird auf die obige Bemerkung hingewiesen, die sagt, in welchem Zustande der Zubereitung der Milcher abzuwiegen und gleich frischem Fleisch zu berechnen ist. Von diesem so zubereiteten Milcher wiegen 100 g nach dem Braten noch 65 g.

† 34. Klopps.

600 g Ochsenfleisch und 12 g Speck werden fein gehackt, 100 g Weck in Wasser eingeweicht, ausgedrückt, ebenfalls zerhackt, darunter geknetet, dann mischt man 4 Eiweiß, nach Geschmack Pfeffer, Salz und Zwiebel dazu, formt Klöse von dem Teig und backt diese in heißer Butter. Wenn man will, kann man, nachdem die gebackenen Klopps herausgenommen sind, in dem zurückbleibenden Fett etwas Mehl und Zwiebel hellbraun rösten, mit Fleischbrühe oder Wasser auffüllen und die Sauce seihen.

Gewicht gebraten ca. 1000 g ohne Sauce.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
600 g rohes Fleisch .	128,4	31,2	—	817
12 g Speck	1	9,1	—	89
100 g Weck	6,5	0,5	60	273
4 Eiweiß	12	—	—	49
	147,9	40,8	60	1228

221 g enthalten 272 Calorieen (wie 200 g frisches Fleisch), aber nur 32,7 g Eiweiß;

295 g enthalten 42,8 g Eiweiß (wie 200 g frisches Fleisch), aber 362 Calorieen.

35. Markklöße.

40 g gut ausgewaschenes Mark (es muß ganz weiß sein), 50 g geriebener trockener Weck, 1 Ei, etwas gehackte Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer und Salz werden gut gemengt, zu kleinen Klöschen geformt und in Fleischbrühe oder Suppe gekocht.

Man erhält davon 15—20 Stück.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
40 g Mark	0,6	32,8	0,3	308
1 Ei	6	5	—	71
50 g Weck	3,4	0,4	27	125
	10,0	38,2	27,3	504

Die Markklöße sind in den Diäten nicht direct eingefügt, doch können sie von weniger empfindlichen Kranken nach Belieben in verschiedenen Suppen (Grünkernsuppe, Reissuppe) genossen werden.

36. Rindfleisch

wird, wenn es gekocht ist, von Haut, Knorpel u. dergl. befreit, fein gehackt und dann gewogen. Es kann nach Belieben den Braten ganz oder zum Theil ersetzen, wobei 70 g gleich 70 g durchgebratenem oder 100 g frischem Fleisch gerechnet sind (s. S. 121 u. Nr. 22).

37. Schinken

ist stets vom Fett zu befreien. Roher Schinken ist leichter als gekochter, sogar sehr leicht, wenn er geschabt oder durch die Maschine gedreht wird (Berechn. s. S. 58 u. Nr. 22).

Gekochter Schinken wird am besten fein gewiegt oder durch die Maschine gedreht verabfolgt.

38. Wasserthiere.

An Fischen können die in der Tabelle angeführten und ähnliche, wie Zander, Forellen, Felchen, Aesche, Steinbutte, Seezunge, Kabeljau, Dorsch, Scholle, gegeben werden, jedoch womöglich gekocht, nicht gebraten.

Der Kranke soll nur wenig zerlassene oder frische Butter oder etwas holländische Sauce, diese jedoch ohne Kapern, dazu genießen.

Krebs und Hummer sind nur von den widerstandsfähigsten Kranken in sehr kleinen Mengen zu versuchen. Froschschenkel, nicht gebacken und panirt, sondern als Beiessen, und Austern sind erlaubte Krankenspeisen.

III. Milchmehlspeisen.

Im Allgemeinen.

Die Milchmehlspeisen eignen sich vorzüglich für Kranke mit Salzsäuremangel, ohne daß dieselben dazu Salzsäure nehmen müssen, weil einestheils aus Mehl und Milch sich genügend Milchsäure entwickelt, um die Salzsäure für die Verdauung der in diesen Speisen enthaltenen Eiweißstoffe 2c. zu ersetzen, andererseits zur Verdauung der Stärke große und starke Salzsäuremengen nicht einmal wünschenswerth sind. Salzsäure zur Milch zu nehmen ist geradezu zwecklos, weil die Milchsalze dieselbe an sich ziehen und so gleichsam vernichten. Dieses Vernichten der Salzsäure durch Salze und Caseïn der Milch macht die Milch selbst auch zu einem geeigneten Nährmittel für Kranke mit übermäßiger Salzsäureproduction.

39. Apfelreis.

Man läßt 40 g Reis, nachdem man ihn einige Male mit heißem Wasser überschüttet hat, mit etwa 100 ccm Wasser weichkochen. Dann gibt man 125 ccm Milch, 10 g Butter, 20 g Zucker und etwas Vanille dazu und kocht so einen steifen Reisbrei. Dann legt man abwechselnd eine Lage davon und eine Lage Aepfelbrei, den man nach Recept Nr. 74 hergestellt hat, in eine Form, so, daß zuoberst und zuunterst Reis kommt, streut obenauf 5 g Weckmehl, setzt 5 g Butter in kleinen Stückchen darauf und backt das Ganze ca. 1/2 Stunde lang im Backofen. Das Gesammtgewicht des zu verwendenden Aepfelbreis ist 200 g.

Gewicht der Speise gebacken 600 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
40 g Reis	3,1	0,3	30,4	141
125 ccm Milch . . .	4,2	4,5	6,2	84
15 g Butter	0,1	12,4	—	116
20 g Zucker	—	—	19,2	79
5 g Weckmehl . . .	0,4	—	3,8	18
200 g Aepfelbrei . .	0,8	—	35,4	148
	8,6	17,2	95,0	586

40. Ausgeschöpfte Griesklöse.

Man läßt 60 g Gries in 250 ccm leichtgesalzene, kochende Milch einlaufen, langsam und unter Rühren, und rührt weiter, bis sich die Masse von der Schüssel löst. Dann gibt man 1 Ei darunter, stellt den Topf wieder auf den Herd, aber an eine nicht zu warme Stelle, sonst brennt der Gries noch an, taucht einen flachen Löffel in 15 g zerlassene frische Butter und schöpft damit Klöse auf die Schüssel, auf der sie angerichtet werden. In dem Rest der Butter läßt man 5 g Weckmehl rösten und schüttet dies über die Klöse.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
60 g Gries	6,2	0,2	45,6	214
250 ccm Milch . .	8,5	9	12,5	170
1 Ei	6	5	—	71
10 g Butter . . .	0,1	8,3	—	78
5 g Weckmehl . . .	0,4	—	4	18
	21,2	22,5	62,1	551

41. a) Gebackene Griesklöse (Griesschmarren).

Man läßt unter beständigem Rühren 100 g Gries in 300 ccm leichtgesalzene, kochende Milch einlaufen, rührt weiter, bis sich die Masse von der Schüssel löst, nimmt diese dann vom Feuer und rührt 2 ganze Eier darunter. Dann streicht man den Teig auf einem Holzteller auseinander und schneidet ihn in fingerlange, viereckige Stücke, † die dann in 30 g heißer frischer Butter auf beiden Seiten hellbraun gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreut angerichtet werden. Gesammtgewicht fertig 350 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Gries	10,4	0,4	76	358
300 ccm Milch	10,2	10,8	15	204
2 Eier	12	10	—	142
20 g Butter	0,2	16,6	—	156
ca. 10 g Zucker z. Aufstreuen	—	—	10	41
	32,8	37,8	101	901

b) Gebackene Griesklöse mit weniger Fett.

Man nehme 500 ccm Milch und 150 g Gries und verfahre im Uebrigen ganz wie bei vorstehendem Recept bis zum †. Die verkühlten Schnitten werden dann auf ein mit 2—3 g Butter bestrichenes Blech gesetzt und etwa ³/₄ Stunden im Backofen gebacken. Bei dieser Backart zieht höchstens 1 g Butter in die Speise.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr	Calor.
150 g Gries	15,6	0,6	114	528
500 ccm Milch	17	18	25	341
2 Eier	12	10	—	142
1 g Butter	—	0,8	—	7
ca. 10 g Zucker z. Aufstreuen	—	—	10	41
	44,6	29,4	149	1059

b kann an Stelle von a verwandt werden, besonders wo Jemand zu bemerken glaubt, daß ihm die größere Fettmenge von a nicht gut bekommt. In den Diätordnungen ist stets die Berechnung von a angegeben, die dann dementsprechend in die von b umzuändern ist.

*42. Griesmilchbrei.

a) Man läßt 100 g Gries in 500 ccm kochende Milch, die mit 30 g Zucker gesüßt ist, einlaufen und langsam, zugedeckt, unter zeitweisem Rühren mindestens 1 Stunde lang zu einem Brei gar kochen.

Nach Geschmack darf man etwas Zucker und Zimmet darüber streuen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor
100 g Gries	10,4	0,4	76	358
500 ccm Milch . . .	17	18	25	341
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	27,4	18,4	129,8	817

b) Derselbe Brei ohne Zucker, dagegen mit etwas Salz, kann als Beigabe zum Fleisch gegessen werden.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Gries . . .	10,4	0,4	76	358
500 ccm Milch . . .	17	18	25	341
	27,4	18,4	101	699

43. Kalter Griespudding.

Man bringt 375 ccm Milch mit 20 g Zucker und 10 g Butter zum Kochen, läßt unter Rühren 75 g Gries einlaufen und zum steifen Brei kochen. Den schüttet man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel, läßt ihn fest werden und stürzt ihn dann.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
75 g Gries	7,7	0,3	56,5	266
375 ccm Milch . .	12,7	13,5	18,7	254
20 g Zucker	—	—	19,2	79
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
	20,5	22,1	94,4	677

44. Karthäuserklöse.

Man reibt von 112 g Weck die Rinde ab, schlägt 1 Eiweiß zu Schnee, mischt es unter 30 ccm Wasser und 60 ccm Milch und fügt ein wenig Salz dazu. Die Portion Weck, in 3 oder 4 Teile zerschnitten, weicht man darin ein und wendet sie, wenn sie Alles in sich gezogen hat, in der vorher abgeriebenen Rinde um. Es bleibt etwa so viel davon hängen, daß im Ganzen 100 g Weck zur Verrechnung kommen. Man bäckt die Karthäuserklöse in 30 g heißer frischer Butter und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Gewicht gebacken 440 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Weck	6,8	0,7	54	256
60 ccm Milch . . .	2	2,2	3	41
1 Eiweiß	3	—	—	12
20 g Butter	0,2	16,6	—	156
ca. 10 g Zucker. . .	—	—	10	41
	12,0	19,5	67	506

†45. Kirschenmichel.

An 90 g Weck wird die Rinde abgerieben, das Weiche fein zerbröckelt und in 125 ccm Milch geweicht. Inzwischen zerrührt man 30 g Butter mit 30 g Zucker, 1 1/2 Ei, etwas Zimmet, mischt den Weck und 375 g nicht ausgesteinte Kirschen darunter. Wenn der Teig gut vermengt ist, füllt man ihn in eine mit etwa 5 g Butter bestrichene, mit Weckmehl bestreute Form, gibt obenauf eine Schicht Weckmehl und bäckt

ihn 1 Stunde in mittlerem Ofen. Zum Ausstreuen der Form und Aufstreuen benutzt man alles vorher abgeriebene Weckmehl.

Man entfernt die Form und kann nach Belieben die Speise warm oder kalt genießen.

Gewicht gebacken etwa 625 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
90 g Weck	6	0,6	54	252
125 ccm Milch . . .	4,2	4,5	6,2	84
1½ Eier	9	7,5	—	107
30 g Zucker	—	—	28,8	118
30 g Butter. . . .	0,4	24,8	—	231
5 g Butter zum Backen	—	4,1	—	38
	19,6	41,5	89,0	830

46. Maccaroni.

Man zerbricht 100 g Maccaroni und wirft sie in kochendes Salzwasser. Sie müssen eine ganze halbe Stunde lang kochen, dann gießt man das Wasser ab, gibt 10 g Butter dazu, die man durch Umschütteln des Topfes unter die Maccaroni vertheilt.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Maccaroni . .	8,2	4,5	76	387
10 g Butter . . .	0,1	8,2	—	78
	8,3	12,7	76	465

*47. Mehlmilchbrei.

Man rührt 100 g Mehl mit Wasser zu einem dickflüssigen Brei und läßt diesen in 500 g kochende Milch, die mit 30 g Zucker gesüßt ist, einlaufen und zum Brei kochen, wie Nr. 42.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Mehl	10,5	1,1	77	369
500 g Milch	17	18	25	341
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	27,5	19,1	130,8	828

48. Natronkuchen (Liebig'scher Kuchen).

Man zerrührt 100 g Butter, gibt 100 g ganz fein gestoßenen Zucker, etwas Vanille, 4 Eigelb und nach und nach 250 g Mehl und 125 ccm Milch dazu, dann die 4 zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß

und zuletzt 20 g Backpulver (Pionier-Backpulver, Stollwerck), das jedoch feiner Staub ohne Bröckchen sein muß. Wenn man diese nicht vorher zerdrückt, bekommt der Kuchen gelbe Flecke. Der Teig wird nun in die mit 50 g Butter (davon kommen nur 35 g in Berechnung, da ungefähr 1/3 verdunstet, bezw. in der Form zurückbleibt) bestrichene, mit 20 g Weckmehl ausgestreute Form gegossen und kommt rasch in einen mittelheißen Ofen, in dem er 1—1 1/2 Stunden bäckt. Sollte er vor der angegebenen Zeit dunkel werden, so deckt man ihn mit Papier oder Blech zu; man nehme ihn ja nicht zu früh heraus, da er sonst zusammenfällt.

Der fertige Kuchen wiegt 700 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
150 g Butter . . .	1,2	112	—	1042
100 g Zucker . . .	—	—	96	394
250 g Mehl	25	2,5	192,5	925
4 Eier . .	24	20	—	234
125 ccm Milch . . .	4,3	4,5	6,3	85
20 g Weckmehl . . .	1,7	0,2	15,4	72
	56,2	139,2	310,2	2802

Der Einfachheit halber wird anderes **Gebäck**, das in den Diäten angegeben ist, gleich diesem Kuchen verrechnet.

49. Nudeln.

Man macht aus 1 Ei und 90 g Mehl einen Teig, der etwa messerrückendick ausgewellt wird, läßt diesen Nudelkuchen trocknen, schneidet ihn in schmale Streifen und läßt diese in Salzwasser aufkochen. Dann schüttet man die Nudeln in ein Sieb, wenn das Wasser abgelaufen ist, in einen Topf mit 10 g zerlassener Butter, die man durch Schütteln des Topfes gut vertheilt, und richtet sie an.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
90 g Mehl	9,4	1	69,3	332
1 Ei	6	5	—	71
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
	15,5	14,3	69,3	481

50. Reisbirnen.

Man kocht 50 g abgebrühten Reis in 250 ccm Milch mit 15 g Zucker und nach Geschmack etwas Vanille oder abgeriebener

Citronenschale gut weich und steif und formt daraus längliche Klöse (croquets), etwa so groß wie ein mittleres Hühnerei, die man in 12 g heißer Butter gelb bäckt. Sie dürfen nicht hart gebacken sein.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
50 g Reis	3,9	0,3	38	176
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
15 g Zucker	—	—	14,4	59
8 g Butter	—	6,5	—	60
	12,4	15,8	64,9	465

*51. Reismehlbrei.

Man nehme statt des in Recept Nr. 47 angewandten Mehles Reismehl und verfahre sonst ganz nach jenem.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reismehl . .	7,4	0,8	77	353
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	24,4	18,8	130,8	812

*52. Reismilchbrei.

a) Man brüht 100 g Reis einige Male, indem man kochendes Wasser darüber- und wieder abschüttet, gibt den Reis mit 20 g Zucker in 500 ccm Milch, läßt ihn darin aufquellen und zugedeckt langsam dick und gar kochen, wie Nr. 42.

Man kann ihn mit Zucker und Zimmet bestreuen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	7,8	0,7	76	352
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	24,8	18,7	129,8	811

b) Denselben Brei kann man ohne Zucker, dagegen mit etwas Salz zubereiten und zum Fleisch essen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	7,8	0,7	76	352
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
	24,8	18,7	101	693

53. Reispudding.

Man brüht 40 g Reis einige Male mit heißem Wasser ab. Dann läßt man ihn in etwas Wasser aufquellen und mit 125 ccm Milch, 15 g Butter, 20 g Zucker, etwas Vanille vollends weich kochen. Sodann nimmt man ihn vom Herd, mischt einen Eidotter und vor dem Backen das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Man bäckt den Pudding etwa 20 Minuten lang, bis er schön hellbräunlich ist.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
40 g Reis	3,1	0,3	30,5	140
15 g Butter . . .	0,1	12,4	—	116
20 g Zucker . . .	—	—	19,2	79
1 Ei	6	5	—	71
125 ccm Milch . .	4,2	4,5	6,2	85
	13,4	22,2	55,9	491

54. Risotto.

Man röstet 100 g sauber belesenen Reis in 12 g frischer Butter gelb, gibt 500 ccm Fleischbrühe dazu, streut 8 g geriebenen trockenen Schweizerkäse oder Parmesankäse darein und läßt den Reis langsam gar und beinahe trocken kochen. Nach Geschmack füge man Salz und Muskatnuß zu.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	7,8	0,8	76,4	353
12 g frische Butter .	0,1	9,9	—	92
8 g trockener Käse . .	3,2	0,8	—	20
	11,1	11,5	76,4	465

*55. Röstbrod.

Milchbrod oder Weißbrod kann auf zwei Arten geröstet werden: auf der Herdplatte oder im Backofen. Die erste Art hat den Vortheil, daß man das Brod sieht, also nicht vergißt und verbrennen läßt; doch wird es außen leicht dunkel und zu hart, ohne durchgeröstet zu sein. Im Backofen wird es durch und durch gleichmäßig geröstet und läßt sich ganz fein zerbeißen. Mürbe, nicht zu großlöcherige Brödchen sind nach dem Rösten gewöhnlich leichter zu zerkauen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Röstbrod . . .	0,8	0,1	7,7	36

56. Spatzen.

Man mengt 125 g Mehl, 100 ccm Milch und 1 Ei zu einem glatten Teig, streicht ihn auf einem Brett etwa ½ cm dick auseinander und schabt von da herunter schmale Streifchen in Salzwasser. Wenn man den Teig breit abstreift, werden die Spatzen zu dick und bleiben ungar; man thue nie zu viel auf einmal in den Topf, da sie sonst klebrig werden, sondern schöpfe immer eine Portion heraus in einen Seiher. Wenn der ganze Teig auf diese Weise aufgebraucht ist, thue man die Spatzen in einen Topf mit 10 g zerlassener Butter, schüttle sie tüchtig um und richte sie an.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
125 g Mehl	12,5	1,2	90	433
100 ccm Milch . . .	3,4	3,6	5	68
1 Ei	6	5	—	71
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
	22,0	18,1	95	650

**57. Tapiocabrei.

a) Man bringt 500 ccm Milch mit 30 g Zucker zum Kochen, läßt 40 g Tapioca einlaufen und langsam dick kochen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
40 g Tapioca . . .	0,2	—	34,2	141
30 g Zucker . . .	—	—	28,8	118
	17,2	18	88,0	600

b) Derselbe Brei kann ohne Zucker mit etwas Salz zum Fleisch gegeben werden und hat dann 482 Calorieen.

*58. a) Vanillesauce.

20 g Mehl werden mit 250 ccm Milch sorgfältig und glatt zerrührt, mit 20 g Zucker gesüßt und auf dem Feuer weitergerührt, bis die Sauce sich verdickt und anfängt zu kochen. Man kocht ein Stückchen Vanille mit.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Mehl	2,0	0,2	14,4	69
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
20 g Zucker	—	—	19,2	79
	10,5	9,2	46,1	318

b) Dieselbe mit Eigelb.

Man kocht nach dem vorstehenden Recept eine Vanillesauce und rührt bei dem Anrichten 2 Eigelb darunter.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Mehl	2	0,2	14,4	69
250 ccm Milch . .	8,5	9	12,5	170
20 g Zucker . . .	—	—	19,2	79
2 Eigelb	6	10	—	118
	16,5	19,2	46,1	436

Wem die Sauce mit 20 g Mehl zu dick ist, besonders die unter b, der nehme nur 10 g Mehl und berechne dementsprechend.

59. Vanillestangen.

Man schlägt 4 ganze Eier 1/2 Stunde lang mit 200 g gestoßenem Zucker und ziemlich reichlich Vanille, rührt noch 200 g Mehl gut darunter und setzt den Teig halbkaffeelöffelweise in die längslaufenden Riefen eines mit zerlassener Butter bepinselten Wellbackbleches, nicht zu dicht, da er sonst zusammenläuft und aneinander bäckt. Um dies überhaupt zu verhüten, läßt man den fertigen Teig noch etwa 1/4 Stunde stehen, damit er steifer wird, und wenn er das ist, kann man ihn in Ermangelung eines Wellbleches auch in Plätzchenform auf einem gewöhnlichen Backblech backen. Der Ofen muß sehr heiß sein. — Die auf das Blech gebrachte Buttermenge ist so gering, daß die Vanillestangen kaum etwas davon annehmen; eine Berechnung fällt daher fort.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
4 Eier	24	20	—	284
200 g Zucker . . .	—	—	192	787
200 g Mehl . . .	21	2,2	140	660
	45	22,2	332	1731

60. Weckpudding.

50 g Weck werden zerbröckelt, mit 80 ccm kochender Milch übergossen, mit etwas Zimmet und 15 g Zucker gewürzt und mit 15 g Butter auf dem Feuer ganz fein zerrührt. Vom Herd genommen

gibt man der Masse 1 Eigelb zu und vor dem Backen das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Im Ofen gelb backen und sofort in der Form anrichten.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
50 g Weck	3,2	0,2	30	138
80 ccm Milch . . .	2,7	2,9	4	54
15 g Butter	0,1	12,4	—	116
15 g Zucker	—	—	14,4	59
1 Ei	6	5	—	71
	12,0	20,5	48,4	438

* 61. Zwieback.

Die Zwieback sollen nicht zu fett, sehr porös und gleichmäßig durchgeröstet sein; sie müssen beim Kauen sich leicht zu feinem Staub zermalmen lassen. Man muß sie, damit sie ihre mürbe Sprödigkeit bewahren, die durch Anziehen von Feuchtigkeit verloren ginge, in Blechbüchsen mit gut schließendem Deckel (Cakes-Büchsen) aufbewahren. Es ist in den Diätordnungen immer 1 Zwieback à 10 g gerechnet. Wenn die Stücke merklich davon abweichen, muß man sie wiegen und die erforderliche Gesammtmenge nehmen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Zwieback à 10 g .	1,2	0,7	6,9	40

IV. Eierspeisen.

Im Allgemeinen.

Diese Speisen eignen sich in erster Linie für Kranke mit Hyperacidität (Uebersäuerung). Kranke mit verringerter oder fehlender Salzsäure müssen Salzsäure dazu nehmen.

* 62. Eier.

Weich gesotten: Man legt das Ei in kochendes Wasser und läßt es 2—3 Minuten kochen. Eine ebenso leicht verdauliche Abwechslung bietet das Ei

Hart und gerieben: Das Ei wird in kochendes Wasser gelegt und 10 Minuten lang gekocht. Wieder erkaltet, reibt man das Eiweiß

oder das ganze Ei, am bequemsten, indem man das Reibeisen umgekehrt, d. h. die rauhe Seite nach unten, hält, das Ei in der hohlen Hand dagegen reibt, so daß das Reibsel auf der Innenseite liegen bleibt.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Eigelb	3	5	—	59
1 Eiweiß	3	—	—	12
1 ganzes Ei	6	5	—	71

†63. Eierhaber.

Unter 350 g Mehl rührt man nach und nach 5 Eier und 250 ccm Milch, daß es einen glatten Teig gibt, und würzt diesen mit Salz. Man schöpft davon in heiße Butter und bäckt Pfannkuchen, zerschneidet diese in der Pfanne zu kleinen Stücken, die man noch ein Weilchen rösten läßt. Auf diese Art wird der ganze Teig aufgebraucht und der fertige Eierhaber bis zu dem Anrichten, was gleich nach dem Backen zu geschehen hat, recht warm gestellt.

Im Ganzen nimmt man 150 g Schmelzbutter.

Gewicht der fertigen Speise ca. 1000 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
350 g Mehl	35	3,5	252	1209
5 Eier	30	25	—	355
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
120 g Fett	—	120	—	1116
	73,5	157,5	264,5	2850

64. Grieseierklöße.

Man nimmt dazu 150 ccm Milch, 100 ccm Wasser, 60 g Gries, 2 Eier, 10 g frische Butter und bereitet die Klöße sonst ganz wie die „ausgeschöpften Griesklöße“, Recept Nr. 40.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
150 ccm Milch . . .	5,1	5,4	7,5	102
60 g Gries	6,2	0,2	45,6	214
2 Eier.	12	10	—	142
10 g Butter. . . .	0,1	8,3	—	78
5 g Weckmehl . . .	0,4	—	4	18
	23,8	23,9	57,1	554

65. Omelette.

a) 3 Eier werden mit 20 g Mehl, 40 ccm Milch und etwas Salz verrührt und in 15 g heißer, frischer Butter auf beiden Seiten gebacken. Während des Backens wird ein gut schließender Deckel auf den Topf gelegt, und in eben diesem selben Topf bringt man die Omelette auch zugedeckt zu Tisch. Sie wird dadurch lockerer und leichter verdaulich.

Nach Geschmack kann man 30 g fein gehackten oder durch die Maschine gedrehten Schinken unter den Teig mischen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
3 Eier	18	15	—	213
20 g Mehl	2	0,2	14,4	69
40 ccm Milch	1,3	1,4	2	27
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
30 g Schinken	6,4	1,6	—	41
	27,8	26,5	16,4	428

b) Dieselbe Omelette aus 2 Eiern, 20 g Mehl, 40 ccm Milch. 30 g Schinken in 15 g frischer Butter gebacken:

Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
21,8	21,5	16,4	357

c) Dieselbe Omelette aus 2 Eiern, 20 g Mehl, 40 ccm Milch, 50 g Schinken in 15 g frischer Butter gebacken:

Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
26	22,5	16,4	384

66. Omelette soufflée.

Man zerrührt gründlich 2 Eigelb mit 10 g gestoßenem Zucker (um die Omelette besonders locker zu machen, rühre man ½ Stunde lang!) und schlägt 2 Eiweiß zu Schnee. Beides vermischt backe man in 15 g heißer, frischer Butter nur auf einer Seite ungefähr 5 Minuten lang (ohne zuzudecken) und richte gleich an.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
2 Eier	12	10	—	142
10 g Zucker	—	—	9,6	39
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
	12,1	18,3	9,6	259

und zuletzt 20 g Backpulver (Pionier-Backpulver, Stollwerck), das jedoch feiner Staub ohne Bröckchen sein muß. Wenn man diese nicht vorher zerdrückt, bekommt der Kuchen gelbe Flecke. Der Teig wird nun in die mit 50 g Butter (davon kommen nur 35 g in Berechnung, da ungefähr 1/3 verdunstet, bezw. in der Form zurückbleibt) bestrichene, mit 20 g Weckmehl ausgestreute Form gegossen und kommt rasch in einen mittelheißen Ofen, in dem er 1—1 1/2 Stunden bäckt. Sollte er vor der angegebenen Zeit dunkel werden, so deckt man ihn mit Papier oder Blech zu; man nehme ihn ja nicht zu früh heraus, da er sonst zusammenfällt.

Der fertige Kuchen wiegt 700 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
150 g Butter . . .	1,2	112	—	1042
100 g Zucker . . .	—	—	96	394
250 g Mehl	25	2,5	192,5	925
4 Eier	24	20	—	284
125 ccm Milch . . .	4,3	4,5	6,3	85
20 g Weckmehl . . .	1,7	0,2	15,4	72
	56,2	139,2	310,2	2802

Der Einfachheit halber wird anderes **Gebäck**, das in den Diäten angegeben ist, gleich diesem Kuchen verrechnet.

49. Nudeln.

Man macht aus 1 Ei und 90 g Mehl einen Teig, der etwa messerrückendick ausgewellt wird, läßt diesen Nudelkuchen trocknen, schneidet ihn in schmale Streifen und läßt diese in Salzwasser aufkochen. Dann schüttet man die Nudeln in ein Sieb, wenn das Wasser abgelaufen ist, in einen Topf mit 10 g zerlassener Butter, die man durch Schütteln des Topfes gut vertheilt, und richtet sie an.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
90 g Mehl	9,4	1	69,3	332
1 Ei	6	5	—	71
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
	15,5	14,3	69,3	481

50. Reisbirnen.

Man kocht 50 g abgebrühten Reis in 250 ccm Milch mit 15 g Zucker und nach Geschmack etwas Vanille oder abgeriebener

Citronenschale gut weich und steif und formt daraus längliche Klöße (croquets), etwa so groß wie ein mittleres Hühnerei, die man in 12 g heißer Butter gelb bäckt. Sie dürfen nicht hart gebacken sein.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
50 g Reis	3,9	0,3	38	176
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
15 g Zucker	—	—	14,4	59
8 g Butter	—	6,5	—	60
	12,4	15,8	64,9	465

*51. Reismehlbrei.

Man nehme statt des in Recept Nr. 47 angewandten Mehles Reismehl und verfahre sonst ganz nach jenem.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reismehl . .	7,4	0,8	77	353
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	24,4	18,8	130,8	812

*52. Reismilchbrei.

a) Man brüht 100 g Reis einige Male, indem man kochendes Wasser darüber- und wieder abschüttet, gibt den Reis mit 20 g Zucker in 500 ccm Milch, läßt ihn darin aufquellen und zugedeckt langsam dick und gar kochen, wie Nr. 42.

Man kann ihn mit Zucker und Zimmet bestreuen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	7,8	0,7	76	352
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	24,8	18,7	129,8	811

b) Denselben Brei kann man ohne Zucker, dagegen mit etwas Salz zubereiten und zum Fleisch essen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	7,8	0,7	76	352
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
	24,8	18,7	101	693

und zuletzt 20 g Backpulver (Pionier-Backpulver, Stollwerck), das jedoch feiner Staub ohne Bröckchen sein muß. Wenn man diese nicht vorher zerdrückt, bekommt der Kuchen gelbe Flecke. Der Teig wird nun in die mit 50 g Butter (davon kommen nur 35 g in Berechnung, da ungefähr 1/3 verdunstet, bezw. in der Form zurückbleibt) bestrichene, mit 20 g Weckmehl ausgestreute Form gegossen und kommt rasch in einen mittelheißen Ofen, in dem er 1—1 1/2 Stunden bäckt. Sollte er vor der angegebenen Zeit dunkel werden, so deckt man ihn mit Papier oder Blech zu; man nehme ihn ja nicht zu früh heraus, da er sonst zusammenfällt.

Der fertige Kuchen wiegt 700 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
150 g Butter . . .	1,2	112	—	1042
100 g Zucker . . .	—	—	96	394
250 g Mehl	25	2,5	192,5	925
4 Eier	24	20	—	284
125 ccm Milch . . .	4,3	4,5	6,3	85
20 g Weckmehl . . .	1,7	0,2	15,4	72
	56,2	139,2	310,2	2802

Der Einfachheit halber wird anderes **Gebäck**, das in den Diäten angegeben ist, gleich diesem Kuchen verrechnet.

49. Nudeln.

Man macht aus 1 Ei und 90 g Mehl einen Teig, der etwa messerrückendick ausgewellt wird, läßt diesen Nudelkuchen trocknen, schneidet ihn in schmale Streifen und läßt diese in Salzwasser aufkochen. Dann schüttet man die Nudeln in ein Sieb, wenn das Wasser abgelaufen ist, in einen Topf mit 10 g zerlassener Butter, die man durch Schütteln des Topfes gut vertheilt, und richtet sie an.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
90 g Mehl	9,4	1	69,3	332
1 Ei	6	5	—	71
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
	15,5	14,3	69,3	481

50. Reisbirnen.

Man kocht 50 g abgebrühten Reis in 250 ccm Milch mit 15 g Zucker und nach Geschmack etwas Vanille oder abgeriebener

Citronenschale gut weich und steif und formt daraus längliche Klöse (croquets), etwa so groß wie ein mittleres Hühnerei, die man in 12 g heißer Butter gelb bäckt. Sie dürfen nicht hart gebacken sein.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
50 g Reis	3,9	0,3	38	176
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
15 g Zucker	—	—	14,4	59
8 g Butter	—	6,5	—	60
	12,4	15,8	64,9	465

*51. Reismehlbrei.

Man nehme statt des in Recept Nr. 47 angewandten Mehles Reismehl und verfahre sonst ganz nach jenem.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reismehl . .	7,4	0,8	77	353
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	24,4	18,8	130,8	812

*52. Reismilchbrei.

a) Man brüht 100 g Reis einige Male, indem man kochendes Wasser darüber- und wieder abschüttet, gibt den Reis mit 20 g Zucker in 500 ccm Milch, läßt ihn darin aufquellen und zugedeckt langsam dick und gar kochen, wie Nr. 42.

Man kann ihn mit Zucker und Zimmet bestreuen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	7,8	0,7	76	352
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	24,8	18,7	129,8	811

b) Denselben Brei kann man ohne Zucker, dagegen mit etwas Salz zubereiten und zum Fleisch essen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	7,8	0,7	76	352
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
	24,8	18,7	101	693

53. Reispudding.

Man brüht 40 g Reis einige Male mit heißem Wasser ab. Dann läßt man ihn in etwas Wasser aufquellen und mit 125 ccm Milch, 15 g Butter, 20 g Zucker, etwas Vanille vollends weich kochen. Sodann nimmt man ihn vom Herd, mischt einen Eidotter und vor dem Backen das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Man bäckt den Pudding etwa 20 Minuten lang, bis er schön hellbräunlich ist.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
40 g Reis	3,1	0,3	30,5	140
15 g Butter . . .	0,1	12,4	—	116
20 g Zucker . . .	—	—	19,2	79
1 Ei	6	5	—	71
125 ccm Milch . .	4,2	4,5	6,2	85
	13,4	22,2	55,9	491

54. Risotto.

Man röstet 100 g sauber belesenen Reis in 12 g frischer Butter gelb, gibt 500 ccm Fleischbrühe dazu, streut 8 g geriebenen trockenen Schweizerkäse oder Parmesankäse darein und läßt den Reis langsam gar und beinahe trocken kochen. Nach Geschmack füge man Salz und Muskatnuß zu.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 g Reis	7,8	0,8	76,4	353
12 g frische Butter .	0,1	9,9	—	92
8 g trockener Käse . .	3,2	0,8	—	20
	11,1	11,5	76,4	465

*55. Röstbrod.

Milchbrod oder Weißbrod kann auf zwei Arten geröstet werden: auf der Herdplatte oder im Backofen. Die erste Art hat den Vortheil, daß man das Brod sieht, also nicht vergißt und verbrennen läßt; doch wird es außen leicht dunkel und zu hart, ohne durchgeröstet zu sein. Im Backofen wird es durch und durch gleichmäßig geröstet und läßt sich ganz fein zerbeißen. Mürbe, nicht zu großlöcherige Brödchen sind nach dem Rösten gewöhnlich leichter zu zerkauen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Röstbrod . . .	0,8	0,1	7,7	36

56. Spatzen.

Man mengt 125 g Mehl, 100 ccm Milch und 1 Ei zu einem glatten Teig, streicht ihn auf einem Brett etwa 1/2 cm dick auseinander und schabt von da herunter schmale Streifchen in Salzwasser. Wenn man den Teig breit abstreift, werden die Spatzen zu dick und bleiben ungar; man thue nie zu viel auf einmal in den Topf, da sie sonst klebrig werden, sondern schöpfe immer eine Portion heraus in einen Seiher. Wenn der ganze Teig auf diese Weise aufgebraucht ist, thue man die Spatzen in einen Topf mit 10 g zerlassener Butter, schüttle sie tüchtig um und richte sie an.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
125 g Mehl	12,5	1,2	90	433
100 ccm Milch . . .	3,4	3,6	5	68
1 Ei	6	5	—	71
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
	22,0	18,1	95	650

** 57. Tapiocabrei.

a) Man bringt 500 ccm Milch mit 30 g Zucker zum Kochen, läßt 40 g Tapioca einlaufen und langsam dick kochen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
500 ccm Milch . .	17	18	25	341
40 g Tapioca . . .	0,2	—	34,2	141
30 g Zucker . . .	—	—	28,8	118
	17,2	18	88,0	600

b) Derselbe Brei kann ohne Zucker mit etwas Salz zum Fleisch gegeben werden und hat dann 482 Calorieen.

*58. a) Vanillesauce.

20 g Mehl werden mit 250 ccm Milch sorgfältig und glatt zerrührt, mit 20 g Zucker gesüßt und auf dem Feuer weitergerührt, bis die Sauce sich verdickt und anfängt zu kochen. Man kocht ein Stückchen Vanille mit.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Mehl	2,0	0,2	14,4	69
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
20 g Zucker	—	—	19,2	79
	10,5	9,2	46,1	318

b) Dieselbe mit Eigelb.

Man kocht nach dem vorstehenden Recept eine Vanillesauce und rührt bei dem Anrichten 2 Eigelb darunter.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Mehl	2	0,2	14,4	69
250 ccm Milch . .	8,5	9	12,5	170
20 g Zucker . . .	—	—	19,2	79
2 Eigelb	6	10	—	118
	16,5	19,2	46,1	436

Wem die Sauce mit 20 g Mehl zu dick ist, besonders die unter b, der nehme nur 10 g Mehl und berechne dementsprechend.

59. Vanillestangen.

Man schlägt 4 ganze Eier ½ Stunde lang mit 200 g gestoßenem Zucker und ziemlich reichlich Vanille, rührt noch 200 g Mehl gut darunter und setzt den Teig halbkaffeelöffelweise in die längslaufenden Riefen eines mit zerlassener Butter bepinselten Wellbackbleches, nicht zu dicht, da er sonst zusammenläuft und aneinander bäckt. Um dies überhaupt zu verhüten, läßt man den fertigen Teig noch etwa ¼ Stunde stehen, damit er steifer wird, und wenn er das ist, kann man ihn in Ermangelung eines Wellbleches auch in Plätzchenform auf einem gewöhnlichen Backblech backen. Der Ofen muß sehr heiß sein. — Die auf das Blech gebrachte Buttermenge ist so gering, daß die Vanillestangen kaum etwas davon annehmen; eine Berechnung fällt daher fort.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
4 Eier	24	20	—	284
200 g Zucker . . .	—	—	192	787
200 g Mehl . . .	21	2,2	140	660
	45	22,2	332	1731

60. Weckpudding.

50 g Weck werden zerbröckelt, mit 80 ccm kochender Milch übergossen, mit etwas Zimmet und 15 g Zucker gewürzt und mit 15 g Butter auf dem Feuer ganz fein zerrührt. Vom Herd genommen

gibt man der Masse 1 Eigelb zu und vor dem Backen das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Im Ofen gelb backen und sofort in der Form anrichten.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
50 g Weck	3,2	0,2	30	138
80 ccm Milch . . .	2,7	2,9	4	54
15 g Butter	0,1	12,4	—	116
15 g Zucker	—	—	14,4	59
1 Ei	6	5	—	71
	12,0	20,5	48,4	438

* 61. Zwieback.

Die Zwieback sollen nicht zu fett, sehr porös und gleichmäßig durchgeröstet sein; sie müssen beim Kauen sich leicht zu feinem Staub zermalmen lassen. Man muß sie, damit sie ihre mürbe Sprödigkeit bewahren, die durch Anziehen von Feuchtigkeit verloren ginge, in Blechbüchsen mit gut schließendem Deckel (Cakes-Büchsen) aufbewahren. Es ist in den Diätordnungen immer 1 Zwieback à 10 g gerechnet. Wenn die Stücke merklich davon abweichen, muß man sie wiegen und die erforderliche Gesammtmenge nehmen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Zwieback à 10 g .	1,2	0,7	6,9	40

IV. Eierspeisen.

Im Allgemeinen.

Diese Speisen eignen sich in erster Linie für Kranke mit Hyperacidität (Uebersäuerung). Kranke mit verringerter oder fehlender Salzsäure müssen Salzsäure dazu nehmen.

* 62. Eier.

Weich gesotten: Man legt das Ei in kochendes Wasser und läßt es 2—3 Minuten kochen. Eine ebenso leicht verdauliche Abwechslung bietet das Ei

Hart und gerieben: Das Ei wird in kochendes Wasser gelegt und 10 Minuten lang gekocht. Wieder erkaltet, reibt man das Eiweiß

oder das ganze Ei, am bequemsten, indem man das Reibeisen umgekehrt, d. h. die rauhe Seite nach unten, hält, das Ei in der hohlen Hand dagegen reibt, so daß das Reibsel auf der Innenseite liegen bleibt.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Eigelb	3	5	—	59
1 Eiweiß	3	—	—	12
1 ganzes Ei	6	5	—	71

†63. Eierhaber.

Unter 350 g Mehl rührt man nach und nach 5 Eier und 250 ccm Milch, daß es einen glatten Teig gibt, und würzt diesen mit Salz. Man schöpft davon in heiße Butter und bäckt Pfannkuchen, zerschneidet diese in der Pfanne zu kleinen Stücken, die man noch ein Weilchen rösten läßt. Auf diese Art wird der ganze Teig aufgebraucht und der fertige Eierhaber bis zu dem Anrichten, was gleich nach dem Backen zu geschehen hat, recht warm gestellt.

Im Ganzen nimmt man 150 g Schmelzbutter.

Gewicht der fertigen Speise ca. 1000 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
350 g Mehl	35	3,5	252	1209
5 Eier	30	25	—	355
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
120 g Fett	—	120	—	1116
	73,5	157,5	264,5	2850

64. Grieseierklöse.

Man nimmt dazu 150 ccm Milch, 100 ccm Wasser, 60 g Gries, 2 Eier, 10 g frische Butter und bereitet die Klöse sonst ganz wie die „ausgeschöpften Griesklöse", Recept Nr. 40.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
150 ccm Milch . . .	5,1	5,4	7,5	102
60 g Gries	6,2	0,2	45,6	214
2 Eier	12	10	—	142
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
5 g Weckmehl . . .	0,4	—	4	18
	23,8	23,9	57,1	554

65. Omelette.

a) 3 Eier werden mit 20 g Mehl, 40 ccm Milch und etwas Salz verrührt und in 15 g heißer, frischer Butter auf beiden Seiten gebacken. Während des Backens wird ein gut schließender Deckel auf den Topf gelegt, und in eben diesem selben Topf bringt man die Omelette auch zugedeckt zu Tisch. Sie wird dadurch lockerer und leichter verdaulich.

Nach Geschmack kann man 30 g fein gehackten oder durch die Maschine gedrehten Schinken unter den Teig mischen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
3 Eier	18	15	—	213
20 g Mehl	2	0,2	14,4	69
40 ccm Milch . . .	1,3	1,4	2	27
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
30 g Schinken . . .	6,4	1,6	—	41
	27,8	26,5	16,4	428

b) Dieselbe Omelette aus 2 Eiern, 20 g Mehl, 40 ccm Milch. 30 g Schinken in 15 g frischer Butter gebacken:

Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
21,8	21,5	16,4	357

c) Dieselbe Omelette aus 2 Eiern, 20 g Mehl, 40 ccm Milch, 50 g Schinken in 15 g frischer Butter gebacken:

Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
26	22,5	16,4	384

66. Omelette soufflée.

Man zerrührt gründlich 2 Eigelb mit 10 g gestoßenem Zucker (um die Omelette besonders locker zu machen, rühre man ½ Stunde lang!) und schlägt 2 Eiweiß zu Schnee. Beides vermischt backe man in 15 g heißer, frischer Butter nur auf einer Seite ungefähr 5 Minuten lang (ohne zuzudecken) und richte gleich an.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
2 Eier	12	10	—	142
10 g Zucker	—	—	9,6	39
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
	12,1	18,3	9,6	259

67. Plattenmus.

a) 2 Eier werden mit 250 ccm Milch und etwas Vanille gut zerschlagen, mit 50 g Zucker gesüßt, in kochendes Wasser gestellt und in diesem im Backofen gekocht, bis die Crême fest geworden ist.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
2 Eier	12	10	—	142
50 g Zucker	—	—	48	197
	20,5	19	60,5	509

b) Dasselbe aus 2 Eiern, 250 ccm Milch und 30 g Zucker.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
Milch und Eier . . .	20,5	19	12,5	312
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	20,5	19	41,3	430

68. Rührcier.

a) Man zerrührt 2 Eier mit 30 ccm Milch, etwas Salz und Muskatnuß und setzt sie mit 5 g Butter auf's Feuer. Da rührt man sie so lange, bis sie die gewünschte Festigkeit erhalten haben.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
2 Eier	12	10	—	142
5 g Butter	—	4,1	—	38
30 ccm Milch . . .	1	1,1	1,5	20
	13	15,2	1,5	200

b) Dasselbe aus 3 Eiern, 30 ccm Milch und 5 g Butter.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
Butter und Milch . .	1	5,2	1,5	58
3 Eier	18	15	—	213
	19	20,2	1,5	271

c) Dasselbe aus 2 Eiern und 30 ccm Milch.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
2 Eier	12	10	—	142
30 ccm	1	1,1	1,5	20
	13	11,1	1,5	162

d) Dasselbe aus 3 Eiern und 30 ccm Milch.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
3 Eier	18	15	—	213
30 ccm Milch . . .	1	1,1	1,5	20
	19	16,1	1,5	233

69. Schneebälle in Vanillesauce.

Man stellt 450 ccm Milch mit 100 g Zucker und einem Stückchen gespaltener Vanille, nach Belieben auch etwas Zimmet, zum Feuer und läßt sie langsam zum Kochen kommen, damit die Vanille gut auszieht. Inzwischen zerrührt man 5 Eigelb mit 50 ccm Milch und schlägt 5 Eiweiß zu ganz steifem Schnee. Wenn die Milch kocht, schöpft man mit einem Löffel, den man zuvor immer in diese eintaucht, etwa eigroße Eierschneebälle hinein, bis die Oberfläche, nicht zu dicht, bedeckt ist. Dann deckt man die Schüssel zu, läßt die Schneebälle 1—2 Minuten kochen, wendet sie und kocht sie noch einmal ebenso lang. Nun werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in eine tiefe Schüssel bergartig aufeinander gelegt. Wenn der ganze Schnee auf diese Weise aufgebraucht ist, läßt man die zerrührten Eigelb langsam in die kochende Milch einlaufen und die Sauce unter beständigem Rühren eben noch einmal zum Kochen kommen. Dann nimmt man sie vom Feuer und gießt sie, nachdem man sie noch eine Weile gerührt hat, über die Schneebälle, stellt das Ganze ins Kalte und bringt es erst völlig erkaltet zu Tisch.

Gewicht etwa 600 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
500 ccm Milch . . .	17	18	25	340
100 g Zucker	—	-	96	394
5 Eier	30	25	—	355
	47	43	121	1089

70. Spanischer Wind.

Man stößt 80 g Zucker mit etwas Vanille ganz fein, schlägt 4 Eiweiß so steif zu Schnee, daß man ihn schneiden kann, und mischt dann durch Schlagen langsam den Zucker darunter. Nun setzt man mit einem Kaffeelöffel Häufchen auf ein ganz dünn mit zerlassener Butter oder mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei gelinder Hitze.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
80 g Zucker	—	—	76,8	315
4 Eiweiß	12	—	--	49
	12	—	76,8	364

Dasselbe mit 250 g Zucker würde eine Speise für Anacidität geben.

71. Schwammpudding.

Man läßt 100 ccm Milch mit 30 g Zucker zum Kochen kommen und schüttet 30 g, mit 20 g zerlassener Butter zerrührtes, Mehl hinein, rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich von der Schüssel löst. Dann nimmt man sie herunter, gibt 2 Eigelb dazu und vor dem Backen die zu Schnee geschlagenen 2 Eiweiß. Der Pudding wird in einem mittelheißen Ofen ungefähr 3/4 Stunden gebacken und in der Form zu Tisch gebracht.

Anstatt gebacken kann der Pudding auch gekocht werden: man stellt die Form in kochendes Wasser (auf der Herdplatte) und füllt von Zeit zu Zeit kochendes Wasser nach.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
30 g Mehl	3	0,3	21,6	104
30 g Zucker	—	—	28,8	118
20 g Butter	0,2	16,4	—	153
2 Eier	12	10	—	142
100 ccm Milch . . .	3,4	3,6	5	68
	18,6	30,3	55,4	585

72. Weinsauce.

Man zerrührt 1 Eigelb mit 20 g gestoßenem Zucker, gibt 10 g Mehl dazu, 250 ccm Wein, und bringt die Sauce unter Rühren zum Kochen. Sie wird warm genossen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Eigelb	3	5	—	59
10 g Mehl	1	0,1	7,2	35
20 g Zucker. . . .	—	—	19,2	79
	4	5,1	26,4	173

73. Geschlagene Weinsauce.

Man schlägt 250 ccm Wein, 1 Ei, 15 g Zucker und etwas Vanille oder Orangenschale auf dem Feuer so lang, bis die Masse anfängt zu kochen. Warm oder kalt zu Tisch zu bringen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Ei	6	5	—	71
15 g Zucker	—	—	14,4	59
	6	5	14,4	130

Diese Weinsauce ist speciell für Hyperacidität bestimmt und es kann ihr noch ein weiteres Eiweiß zugefügt werden, wofür dann 3 g Eiweiß mehr in Berechnung kommen. In diesem Falle hat sie 142 Calorieen.

V. Gemüse.

74. Apfelbrei.

200 g geschälte, zerschnittene und vom Kernhaus befreite Aepfel werden mit 20 g Zucker, 60 ccm Wasser und nach Belieben etwas Zimmet und Orangenschale aufs Feuer gestellt, ganz weich gekocht, dann mit einem Löffel sehr fein zerrührt, durchgeschlagen und in der zum Anrichten bestimmten Schüssel kalt gestellt.

Der Brei wiegt erkaltet 200 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
200 g Aepfel . . .	0,8	—	15,4	66
20 g Zucker	—	—	20	82
	0,8	—	35,4	148

Macht man den Apfelbrei aus getrockneten Aepfeln, so nimmt man bloß 40 g, da beim Dörren 80% des Gewichts verloren gehen. Man stellt sie mit 500 ccm Wasser und 20 g Zucker bei und läßt sie mindestens 2 Stunden kochen. Wenn sie ganz weich sind, rührt man sie durch ein Sieb.

Im Nachtrag zu den Diätverordnungen siehe die Auseinandersetzung über Obst. Aehnlich, wie aus Aepfeln, läßt sich auch aus Aprikosen, Pfirsichen u. dergl. Compott verfertigen, welche Früchte indeß nicht durch ein Sieb getrieben werden, sondern nur sehr weich gekocht sein müssen. Schale und Fasern sind sorgfältig zu entfernen; letztere finden sich vornehmlich bei Aprikosen, darauf achte man.

75. Bohnenmehlbrei.

Man nehme 32 g Bohnenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

76. Grüner Erbsenbrei.

Man schüttet den Inhalt einer ½ l-Büchse (420 g), falls man den Brei von Büchsenerbsen macht, in einen Kochtopf und kocht die Erbsen mit 15 g Butter und etwas Salz noch einmal tüchtig, damit sie ganz weich werden. Dann treibt man sie durch ein feines Sieb und erhält ungefähr 280 g Erbsenbrei.

Frische Erbsen werden mit etwas Wasser beigesetzt und müssen selbstverständlich viel länger kochen, bis sie weich genug sind. Auf ½ l bezw. 420 g nimmt man nebst Salz ebenfalls 15 g frische Butter.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
420 g Erbsen . . .	22,3	2,1	46,2	300
15 g Butter	0,1	12,4	—	116
	22,4	14,5	46,2	416

77. Erbsenmehlbrei.

Man nehme 32 g Erbsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosenbrei“, Recept Nr. 80.

78. Kartoffelbrei.

150 g geschälte, rohe Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht (das allenfalls übrig bleibende Wasser gießt man ab), mit 10 g Butter fein zerstoßen und mit 50 g Milch noch einmal aufgekocht. Man rührt den Brei durch ein Sieb, ehe man ihn anrichtet, damit auch die kleinsten Kartoffeltheilchen zerdrückt werden. Das Gewicht des fertigen Breis beträgt 200 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
150 g Kartoffeln . .	2,7	0,3	30,9	141
10 g Butter	—	8,2	—	76
50 g Milch	1,7	1,8	2,5	34
	4,4	10,3	33,4	251

79. Kastanienbrei.

250 g geschälte Kastanien werden mit Wasser, das über die Kastanien gehen muß, zum Feuer gestellt und weichgekocht, nachdem

das übrige Wasser abgeschüttet ist, werden die Kastanien durch ein Sieb getrieben, mit 50 ccm Fleischbrühe, 50 g Butter und etwas Salz nochmals zum Feuer gestellt und einmal durchkochen lassen.

Der Brei wiegt fertig gekocht 350 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
250 g Kastanien . .	13,75	3,5	96	483
50 g Butter . . .	0,45	41,5	—	389
	14,20	45,0	96	872

80. Leguminosenbrei.

Man bringt 250 ccm Fleischbrühe zum Kochen und läßt unter stetem Rühren 32 g Leguminose hineinlaufen. Wenn die Masse sich zum Brei verdickt hat, fügt man 10 g frische Butter dazu und läßt sie noch 1/4 Stunde fortkochen. Gewicht etwa 200 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
32 g Leguminose . .	7	0,3	20,1	114
10 g Butter	0,1	8,3	—	78
	7,1	8,6	20,1	192

81. Linsenmehlbrei.

Man nehme 32 g Linsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

82. Meerrettig.

Derselbe wird zubereitet, wie in jeder Küche, und sehr lange gekocht.

83. Spargel.

Kranke mit wenig empfindlichem Darm können Spargel mit der üblichen Sauce genießen, indem sie Köpfe und Mark absaugen, unter Zurücklassung jeglicher Faser.

84. Spinat

gilt im Allgemeinen für ein leichtes Gemüse, doch ist dies für Verdauungskranke, besonders mit empfindlichem Darm, zweifelhaft und ein Versuch nur mit großer Vorsicht zu machen.

250 g Spinat werden von welken Blättern und allzu harten Rippen befreit (200 g), tüchtig gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, noch einmal fest ausgedrückt (82 g) und ganz fein gehackt oder durch die Maschine gedreht. Dann läßt man 10 g frische Butter zergehen, schneidet (4 g) Zwiebel fein dazu und läßt sie mit etwas (2—3 g) Mehl anziehen. Danach schüttet man den Spinat dazu und kocht ihn mit ca. 300 ccm Fleischbrühe gar. Wiegt 100 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
200 g Spinat . . .	5,0	1,0	8,6	65
10 g Butter . . .	0,1	8,3	—	78
2 g Mehl.	0,2	—	1,5	7
	5,3	9,3	10,1	150

VI. Getränke.

85. Cacao.

a) Milchcacao. Man zerrührt 10 g Cacao mit 250 ccm Milch, gibt 10 g Zucker dazu und läßt das Ganze einmal aufkochen.

Der Cacao wird durch ein Sieb angerichtet.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker	—	—	9,6	39
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
	9,9	13,6	23,9	265

b) Milch-Wassercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zucker, 125 ccm Milch und 125 ccm Wasser und richte sich sonst nach a.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao . . .	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker . . .	—	—	9,6	39
125 ccm Milch . .	4,2	4,5	6,2	85
	5,6	9,1	17,6	180

c) Rahm-Wassercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zucker, 125 ccm Rahm und 125 ccm Wasser und richte sich sonst nach a.

Gewöhnlicher Rahm wird, wie in Nachstehendem, mit 10% Fett berechnet, Centrifugenrahm mit 25%.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker . . .	—	—	9,6	39
125 ccm Rahm (10 %)	4,5	12,5	5	155
	5,9	17,1	16,4	250

d) Wassercacao. Man zerrührt 20 g Cacao mit 250 ccm Wasser, fügt 15 g Milchzucker und 10 g gewöhnlichen Zucker (oder 20 g gewöhnlichen Zucker ohne Milchzucker) hinzu und läßt das Ganze tüchtig aufkochen.

Beim Anrichten kann man 1 Eigelb zufügen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Cacao	2,8	9,2	3,6	112
25 g Zucker	—	-	24	98
	2,8	9,2	27,6	210
1 Eigelb	3	5	-	59
	5,8	14,2	27,6	269

Mit nur 20 g Zucker hat der Cacao 4,8 Kohlenhydrate und 20 Calorieen weniger, also noch 249 Calorieen.

86. Cognac in Wasser.

30 ccm Cognac und 100 ccm Wasser werden entweder vermischt getrunken oder nebeneinander her. Auch Kirsch- und Zwetschenwasser geht.

87. Cognac mit Eigelb.

Man löst 5 g Zucker in 20 ccm Wasser und mischt das nebst 20 ccm Cognac unter 2 zerschlagene Eigelb. Wie unter Nr. 86.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
5 g Zucker	—	- -	4,8	20
2 Eigelb	6	10	—	118
	6	10	4,8	138

88. Eiweißwasser.

Man schlägt 1 Eiweiß mit 100 ccm (für Magenerweiterung) bis 200 ccm Wasser zu Schaum.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Eiweiß	3	—	—	12

67. Plattenmus.

a) 2 Eier werden mit 250 ccm Milch und etwas Vanille gut zerschlagen, mit 50 g Zucker gesüßt, in kochendes Wasser gestellt und in diesem im Backofen gekocht, bis die Crême fest geworden ist.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
2 Eier	12	10	—	142
50 g Zucker	—	—	48	197
	20,5	19	60,5	509

b) Dasselbe aus 2 Eiern, 250 ccm Milch und 30 g Zucker.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
Milch und Eier . . .	20,5	19	12,5	312
30 g Zucker	—	—	28,8	118
	20,5	19	41,3	430

68. Rühreier.

a) Man zerrührt 2 Eier mit 30 ccm Milch, etwas Salz und Muskatnuß und setzt sie mit 5 g Butter auf's Feuer. Da rührt man sie so lange, bis sie die gewünschte Festigkeit erhalten haben.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
2 Eier	12	10	—	142
5 g Butter	—	4,1	—	38
30 ccm Milch . . .	1	1,1	1,5	20
	13	15,2	1,5	200

b) Dasselbe aus 3 Eiern, 30 ccm Milch und 5 g Butter.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
Butter und Milch . .	1	5,2	1,5	58
3 Eier	18	15	—	213
	19	20,2	1,5	271

c) Dasselbe aus 2 Eiern und 30 ccm Milch.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
2 Eier	12	10	—	142
30 ccm	1	1,1	1,5	20
	13	11,1	1,5	162

d) Dasselbe aus 3 Eiern und 30 ccm Milch.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
3 Eier	18	15	—	213
30 ccm Milch . . .	1	1,1	1,5	20
	19	16,1	1,5	233

69. Schneebälle in Vanillesauce.

Man stellt 450 ccm Milch mit 100 g Zucker und einem Stückchen gespaltener Vanille, nach Belieben auch etwas Zimmet, zum Feuer und läßt sie langsam zum Kochen kommen, damit die Vanille gut auszieht. Inzwischen zerrührt man 5 Eigelb mit 50 ccm Milch und schlägt 5 Eiweiß zu ganz steifem Schnee. Wenn die Milch kocht, schöpft man mit einem Löffel, den man zuvor immer in diese eintaucht, etwa eigroße Eierschneebälle hinein, bis die Oberfläche, nicht zu dicht, bedeckt ist. Dann deckt man die Schüssel zu, läßt die Schneebälle 1—2 Minuten kochen, wendet sie und kocht sie noch einmal ebenso lang. Nun werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und in eine tiefe Schüssel bergartig aufeinander gelegt. Wenn der ganze Schnee auf diese Weise aufgebraucht ist, läßt man die zerrührten Eigelb langsam in die kochende Milch einlaufen und die Sauce unter beständigem Rühren eben noch einmal zum Kochen kommen. Dann nimmt man sie vom Feuer und gießt sie, nachdem man sie noch eine Weile gerührt hat, über die Schneebälle, stellt das Ganze ins Kalte und bringt es erst völlig erkaltet zu Tisch.

Gewicht etwa 600 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
500 ccm Milch . . .	17	18	25	340
100 g Zucker	—	—	96	394
5 Eier	30	25	—	355
	47	43	121	1089

70. Spanischer Wind.

Man stößt 80 g Zucker mit etwas Vanille ganz fein, schlägt 4 Eiweiß so steif zu Schnee, daß man ihn schneiden kann, und mischt dann durch Schlagen langsam den Zucker darunter. Nun setzt man mit einem Kaffeelöffel Häufchen auf ein ganz dünn mit zerlassener Butter oder mit Wachs bestrichenes Blech und backt sie bei gelinder Hitze.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
80 g Zucker	—	—	76,8	315
4 Eiweiß	12	—	—	49
	12	—	76,8	364

Dasselbe mit 250 g Zucker würde eine Speise für Anacidität geben.

71. Schwammpudding.

Man läßt 100 ccm Milch mit 30 g Zucker zum Kochen kommen und schüttet 30 g, mit 20 g zerlassener Butter zerrührtes, Mehl hinein, rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich von der Schüssel löst. Dann nimmt man sie herunter, gibt 2 Eigelb dazu und vor dem Backen die zu Schnee geschlagenen 2 Eiweiß. Der Pudding wird in einem mittelheißen Ofen ungefähr 3/4 Stunden gebacken und in der Form zu Tisch gebracht.

Anstatt gebacken kann der Pudding auch gekocht werden: man stellt die Form in kochendes Wasser (auf der Herdplatte) und füllt von Zeit zu Zeit kochendes Wasser nach.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor
30 g Mehl	3	0,3	21,6	104
30 g Zucker	—	—	28,8	118
20 g Butter	0,2	16,4	—	153
2 Eier	12	10	—	142
100 ccm Milch . . .	3,4	3,6	5	68
	18,6	30,3	55,4	585

72. Weinsauce.

Man zerrührt 1 Eigelb mit 20 g gestoßenem Zucker, gibt 10 g Mehl dazu, 250 ccm Wein, und bringt die Sauce unter Rühren zum Kochen. Sie wird warm genossen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Eigelb	3	5	—	59
10 g Mehl	1	0,1	7,2	35
20 g Zucker	—	—	19,2	79
	4	5,1	26,4	173

73. Geschlagene Weinsauce.

Man schlägt 250 ccm Wein, 1 Ei, 15 g Zucker und etwas Vanille oder Orangenschale auf dem Feuer so lang, bis die Masse anfängt zu kochen. Warm oder kalt zu Tisch zu bringen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Ei	6	5	—	71
15 g Zucker	—	—	14,4	59
	6	5	14,4	130

Diese Weinsauce ist speciell für Hyperacidität bestimmt und es kann ihr noch ein weiteres Eiweiß zugefügt werden, wofür dann 3 g Eiweiß mehr in Berechnung kommen. In diesem Falle hat sie 142 Calorieen.

V. Gemüse.

74. Apfelbrei.

200 g geschälte, zerschnittene und vom Kernhaus befreite Aepfel werden mit 20 g Zucker, 60 ccm Wasser und nach Belieben etwas Zimmet und Orangenschale aufs Feuer gestellt, ganz weich gekocht, dann mit einem Löffel sehr fein zerrührt, durchgeschlagen und in der zum Anrichten bestimmten Schüssel kalt gestellt.

Der Brei wiegt erkaltet 200 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
200 g Aepfel . . .	0,8	—	15,4	66
20 g Zucker	—	—	20	82
	0,8	—	35,4	148

Macht man den Apfelbrei aus getrockneten Aepfeln, so nimmt man bloß 40 g, da beim Dörren 80% des Gewichts verloren gehen. Man stellt sie mit 500 ccm Wasser und 20 g Zucker bei und läßt sie mindestens 2 Stunden kochen. Wenn sie ganz weich sind, rührt man sie durch ein Sieb.

Im Nachtrag zu den Diätverordnungen siehe die Auseinandersetzung über Obst. Aehnlich, wie aus Aepfeln, läßt sich auch aus Aprikosen, Pfirsichen u. dergl. Compott verfertigen, welche Früchte indeß nicht durch ein Sieb getrieben werden, sondern nur sehr weich gekocht sein müssen. Schale und Fasern sind sorgfältig zu entfernen; letztere finden sich vornehmlich bei Aprikosen, darauf achte man.

75. Bohnenmehlbrei.

Man nehme 32 g Bohnenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

76. Grüner Erbsenbrei.

Man schüttet den Inhalt einer ½ l-Büchse (420 g), falls man den Brei von Büchsenerbsen macht, in einen Kochtopf und kocht die Erbsen mit 15 g Butter und etwas Salz noch einmal tüchtig, damit sie ganz weich werden. Dann treibt man sie durch ein feines Sieb und erhält ungefähr 280 g Erbsenbrei.

Frische Erbsen werden mit etwas Wasser beigesetzt und müssen selbstverständlich viel länger kochen, bis sie weich genug sind. Auf ½ l bezw. 420 g nimmt man nebst Salz ebenfalls 15 g frische Butter.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
420 g Erbsen . . .	22,3	2,1	46,2	300
15 g Butter	0,1	12,4	—	116
	22,4	14,5	46,2	416

77. Erbsenmehlbrei.

Man nehme 32 g Erbsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosenbrei“, Recept Nr. 80.

78. Kartoffelbrei.

150 g geschälte, rohe Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht (das allenfalls übrig bleibende Wasser gießt man ab), mit 10 g Butter fein zerstoßen und mit 50 g Milch noch einmal aufgekocht. Man rührt den Brei durch ein Sieb, ehe man ihn anrichtet, damit auch die kleinsten Kartoffeltheilchen zerdrückt werden. Das Gewicht des fertigen Breis beträgt 200 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
150 g Kartoffeln . .	2,7	0,3	30,9	141
10 g Butter	—	8,2	—	76
50 g Milch	1,7	1,8	2,5	34
	4,4	10,3	33,4	251

79. Kastanienbrei.

250 g geschälte Kastanien werden mit Wasser, das über die Kastanien gehen muß, zum Feuer gestellt und weichgekocht, nachdem

das übrige Wasser abgeschüttet ist, werden die Kastanien durch ein Sieb getrieben, mit 50 ccm Fleischbrühe, 50 g Butter und etwas Salz nochmals zum Feuer gestellt und einmal durchkochen lassen.

Der Brei wiegt fertig gekocht 350 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
250 g Kastanien . .	13,75	3,5	96	483
50 g Butter . . .	0,45	41,5	--	389
	14,20	45,0	96	872

80. Leguminosenbrei.

Man bringt 250 ccm Fleischbrühe zum Kochen und läßt unter stetem Rühren 32 g Leguminose hineinlaufen. Wenn die Masse sich zum Brei verdickt hat, fügt man 10 g frische Butter dazu und läßt sie noch 1/4 Stunde fortkochen. Gewicht etwa 200 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
32 g Leguminose . .	7	0,3	20,1	114
10 g Butter	0,1	8,3	--	78
	7,1	8,6	20,1	192

81. Linsenmehlbrei.

Man nehme 32 g Linsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosenbrei“, Recept Nr. 80.

82. Meerrettig.

Derselbe wird zubereitet, wie in jeder Küche, und sehr lange gekocht.

83. Spargel.

Kranke mit wenig empfindlichem Darm können Spargel mit der üblichen Sauce genießen, indem sie Köpfe und Mark absaugen, unter Zurücklassung jeglicher Faser.

84. Spinat

gilt im Allgemeinen für ein leichtes Gemüse, doch ist dies für Verdauungskranke, besonders mit empfindlichem Darm, zweifelhaft und ein Versuch nur mit großer Vorsicht zu machen.

250 g Spinat werden von welken Blättern und allzu harten Rippen befreit (200 g), tüchtig gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, noch einmal fest ausgedrückt (82 g) und ganz fein gehackt oder durch die Maschine gedreht. Dann läßt man 10 g frische Butter zergehen, schneidet (4 g) Zwiebel fein dazu und läßt sie mit etwas (2—3 g) Mehl anziehen. Danach schüttet man den Spinat dazu und kocht ihn mit ca. 300 ccm Fleischbrühe gar. Wiegt 100 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
200 g Spinat . . .	5,0	1,0	8,6	65
10 g Butter . . .	0,1	8,3	—	78
2 g Mehl.	0,2	—	1,5	7
	5,3	9,3	10,1	150

VI. Getränke.

85. Cacao.

a) Milchcacao. Man zerrührt 10 g Cacao mit 250 ccm Milch, gibt 10 g Zucker dazu und läßt das Ganze einmal aufkochen.

Der Cacao wird durch ein Sieb angerichtet.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker	—	—	9,6	39
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
	9,9	13,6	23,9	265

b) Milch-Wassercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zucker, 125 ccm Milch und 125 ccm Wasser und richte sich sonst nach a.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao . . .	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker . . .	—	—	9,6	39
125 ccm Milch . .	4,2	4,5	6,2	85
	5,6	9,1	17,6	180

c) Rahm-Wassercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zucker, 125 ccm Rahm und 125 ccm Wasser und richte sich sonst nach a.

Gewöhnlicher Rahm wird, wie in Nachstehendem, mit 10% Fett berechnet, Centrifugenrahm mit 25%.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker . . .	—	—	9,6	39
125 ccm Rahm (10 %)	4,5	12,5	5	155
	5,9	17,1	16,4	250

d) Wassercacao. Man zerrührt 20 g Cacao mit 250 ccm Wasser, fügt 15 g Milchzucker und 10 g gewöhnlichen Zucker (oder 20 g gewöhnlichen Zucker ohne Milchzucker) hinzu und läßt das Ganze tüchtig aufkochen.

Beim Anrichten kann man 1 Eigelb zufügen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Cacao	2,8	9,2	3,6	112
25 g Zucker	—	—	24	98
	2,8	9,2	27,6	210
1 Eigelb	3	5	—	59
	5,8	14,2	27,6	269

Mit nur 20 g Zucker hat der Cacao 4,8 Kohlenhydrate und 20 Calorieen weniger, also noch 249 Calorieen.

86. Cognac in Wasser.

30 ccm Cognac und 100 ccm Wasser werden entweder vermischt getrunken oder nebeneinander her. Auch Kirsch- und Zwetschenwasser geht.

87. Cognac mit Eigelb.

Man löst 5 g Zucker in 20 ccm Wasser und mischt das nebst 20 ccm Cognac unter 2 zerschlagene Eigelb. Wie unter Nr. 86.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
5 g Zucker	—	—	4,8	20
2 Eigelb	6	10	—	118
	6	10	4,8	138

88. Eiweißwasser.

Man schlägt 1 Eiweiß mit 100 ccm (für Magenerweiterung) bis 200 ccm Wasser zu Schaum.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Eiweiß	3	—	—	12

89. Gerstenwasser.

2 Eßlöffel ungeschälte Gerste werden mit 1000 ccm kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und zum Kochen gebracht; von da ab läßt man das Gerstenwasser noch $^1/_2$ Stunde kochen. 41 Calorieen aus ca. 10 g Kohlenhydraten mit wenig Eiweiß.

90. Heidelbeerabkochung.

Frische oder getrocknete Heidelbeeren werden mit kaltem Wasser übergossen und mindestens 2 Stunden unter häufigem Umrühren zu dünner Syrupconsistenz eingekocht, abgeseiht und ausgepreßt. An kühlem Ort aufzubewahren.

91. Kefir.

Kefir kann man zubereiten, indem man mit einigen Kefirkörnern (aus der Apotheke) oder mit 2 Eßlöffeln Sauermilch (A. Levy) nicht ganz 1 l abgekochte und wieder erkaltete Milch in einer Literflasche in mäßiger Wärme (20—24 ° C.) hinstellt. Alle 2—3 Stunden schüttelt man sie um, und sobald man merkt, daß die gerinnende Milch an der Wand hängen bleibt, stellt man die Mischung kalt, bezw. in Eis. Nach 24 bis höchstens 48 Stunden trinkt man den Kefir.

Von anderer Seite wird auch empfohlen, statt der Sauermilch 20—25 ccm frische Buttermilch und 10—12 g Milchzucker zuzufügen. Die Berechnung ändert sich um das, was der Milchzucker enthält.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 ccm Kefir . . .	3,3	2,6	1,9	45

Bei Leuten mit Verstopfung oder wenigstens nicht ausgesprochener Neigung zu Diarrhöe kann auch gewöhnliche Sauermilch (dicke Milch) gegeben werden, die berechnet wird wie Kefir, noch mehr Buttermilch, die in folgender Weise sich berechnet:

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 ccm Buttermilch .	4,5	0,9	3,7	42

92. Milch

wird so frisch wie möglich abgekocht, rasch gekühlt und im Kalten aufbewahrt. Man genießt sie nach Geschmack kalt oder warm, bei sehr empfindlichem Magen nur lauwarm mit geröstetem Weck. Es empfiehlt sich, diesen nicht einzutauchen, sondern trocken fein zu zerkauen. Das hat den Zweck, ihn mit dem Speichel zu vermischen, der verdauen hilft.

Als **Milchsuppe** (Milchbrodsuppe) kann die Milch noch heiß angewandt werden, indem man sie nach Geschmack salzt und die nöthige Menge Röstbrod dazu kaut, während man die Milch mit dem Löffel ißt. Vergl. Diät VI., Samstag.

Weniger Empfindliche können auch das Röstbrod in die gesalzene Milch einbrocken.

Die Berechnung der Milch siehe Nährstoffe S. 57.

Wo eine Milch von einer für Magenkranke geeigneten Beschaffenheit nicht zu haben ist, da empfehlen sich als Ersatz die vorzügliche sterilisirte Milch von Löfflund in Stuttgart, wie ebensolche und das sterilisirte Milchpulver von Drenckhan in Stendorf bei Kasseedorf (Holstein).

93. Rahmmischung.

Für die Rahmmischung verwendet man möglichst frischen, event. eisgekühlten Rahm, der entweder von gekühlter Milch nach 2 Stunden abgehoben oder von frischer Milch durch Centrifugiren gewonnen war. Der abgehobene Rahm wird ungefähr 10 %, der Centrifugenrahm 20—25 % Fett enthalten, was bei dem betreffenden Lieferanten zu erfragen und bei der Berechnung entsprechend zu verwenden ist.

Man mischt 125 ccm Rahm a) mit 125 ccm Wasser, worin 6 g Milchzucker aufgelöst sind, b) mit 250 ccm Wasser, worin 12 g Milchzucker aufgelöst sind.

Die fertige Mischung wird aufgekocht und sofort warm genossen oder wieder rasch abgekühlt und kalt aufbewahrt. Sie kann kühl oder warm genossen werden, dazu 20 g Röstbrod oder event. 2 Zwieback.

Dasselbe mit 250 g Zucker würde eine Speise für Anacidität geben.

71. Schwammpudding.

Man läßt 100 ccm Milch mit 30 g Zucker zum Kochen kommen und schüttet 30 g, mit 20 g zerlassener Butter zerrührtes, Mehl hinein, rührt die Masse über dem Feuer, bis sie sich von der Schüssel löst. Dann nimmt man sie herunter, gibt 2 Eigelb dazu und vor dem Backen die zu Schnee geschlagenen 2 Eiweiß. Der Pudding wird in einem mittelheißen Ofen ungefähr 3/4 Stunden gebacken und in der Form zu Tisch gebracht.

Anstatt gebacken kann der Pudding auch gekocht werden: man stellt die Form in kochendes Wasser (auf der Herdplatte) und füllt von Zeit zu Zeit kochendes Wasser nach.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
30 g Mehl	3	0,3	21,6	104
30 g Zucker	—	—	28,8	118
20 g Butter	0,2	16,4	—	153
2 Eier	12	10	—	142
100 ccm Milch . . .	3,4	3,6	5	68
	18,6	30,3	55,4	585

72. Weinsauce.

Man zerrührt 1 Eigelb mit 20 g gestoßenem Zucker, gibt 10 g Mehl dazu, 250 ccm Wein, und bringt die Sauce unter Rühren zum Kochen. Sie wird warm genossen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Eigelb	3	5	—	59
10 g Mehl	1	0,1	7,2	35
20 g Zucker. . . .	—	—	19,2	79
	4	5,1	26,4	173

73. Geschlagene Weinsauce.

Man schlägt 250 ccm Wein, 1 Ei, 15 g Zucker und etwas Vanille oder Orangenschale auf dem Feuer so lang, bis die Masse anfängt zu kochen. Warm oder kalt zu Tisch zu bringen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Ei	6	5	—	71
15 g Zucker	—	—	14,4	59
	6	5	14,4	130

Diese Weinsauce ist speciell für Hyperacidität bestimmt und es kann ihr noch ein weiteres Eiweiß zugefügt werden, wofür dann 3 g Eiweiß mehr in Berechnung kommen. In diesem Falle hat sie 142 Calorieen.

V. Gemüse.

74. Apfelbrei.

200 g geschälte, zerschnittene und vom Kernhaus befreite Aepfel werden mit 20 g Zucker, 60 ccm Wasser und nach Belieben etwas Zimmet und Orangenschale aufs Feuer gestellt, ganz weich gekocht, dann mit einem Löffel sehr fein zerrührt, durchgeschlagen und in der zum Anrichten bestimmten Schüssel kalt gestellt.

Der Brei wiegt erkaltet 200 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
200 g Aepfel . . .	0,8	—	15,4	66
20 g Zucker	—	—	20	82
	0,8	—	35,4	148

Macht man den Apfelbrei aus getrockneten Aepfeln, so nimmt man bloß 40 g, da beim Dörren 80% des Gewichts verloren gehen. Man stellt sie mit 500 ccm Wasser und 20 g Zucker bei und läßt sie mindestens 2 Stunden kochen. Wenn sie ganz weich sind, rührt man sie durch ein Sieb.

Im Nachtrag zu den Diätverordnungen siehe die Auseinandersetzung über Obst. Aehnlich, wie aus Aepfeln, läßt sich auch aus Aprikosen, Pfirsichen u. dergl. Compott verfertigen, welche Früchte indeß nicht durch ein Sieb getrieben werden, sondern nur sehr weich gekocht sein müssen. Schale und Fasern sind sorgfältig zu entfernen; letztere finden sich vornehmlich bei Aprikosen, darauf achte man.

75. Bohnenmehlbrei.

Man nehme 32 g Bohnenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

76. Grüner Erbsenbrei.

Man schüttet den Inhalt einer ½ l-Büchse (420 g), falls man den Brei von Büchsenerbsen macht, in einen Kochtopf und kocht die Erbsen mit 15 g Butter und etwas Salz noch einmal tüchtig, damit sie ganz weich werden. Dann treibt man sie durch ein feines Sieb und erhält ungefähr 280 g Erbsenbrei.

Frische Erbsen werden mit etwas Wasser beigesetzt und müssen selbstverständlich viel länger kochen, bis sie weich genug sind. Auf ½ l bezw. 420 g nimmt man nebst Salz ebenfalls 15 g frische Butter.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
420 g Erbsen . . .	22,3	2,1	46,2	300
15 g Butter	0,1	12,4	—	116
	22,4	14,5	46,2	416

77. Erbsenmehlbrei.

Man nehme 32 g Erbsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

78. Kartoffelbrei.

150 g geschälte, rohe Kartoffeln werden in Salzwasser weichgekocht (das allenfalls übrig bleibende Wasser gießt man ab), mit 10 g Butter fein zerstoßen und mit 50 g Milch noch einmal aufgekocht. Man rührt den Brei durch ein Sieb, ehe man ihn anrichtet, damit auch die kleinsten Kartoffeltheilchen zerdrückt werden. Das Gewicht des fertigen Breis beträgt 200 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
150 g Kartoffeln . .	2,7	0,3	30,9	141
10 g Butter	—	8,2	—	76
50 g Milch	1,7	1,8	2,5	34
	4,4	10,3	33,4	251

79. Kastanienbrei.

250 g geschälte Kastanien werden mit Wasser, das über die Kastanien gehen muß, zum Feuer gestellt und weichgekocht, nachdem

das übrige Wasser abgeschüttet ist, werden die Kastanien durch ein Sieb getrieben, mit 50 ccm Fleischbrühe, 50 g Butter und etwas Salz nochmals zum Feuer gestellt und einmal durchkochen lassen.

Der Brei wiegt fertig gekocht 350 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
250 g Kastanien . .	13,75	3,5	96	483
50 g Butter . . .	0,45	41,5	– –	389
	14,20	45,0	96	872

80. Leguminosenbrei.

Man bringt 250 ccm Fleischbrühe zum Kochen und läßt unter stetem Rühren 32 g Leguminose hineinlaufen. Wenn die Masse sich zum Brei verdickt hat, fügt man 10 g frische Butter dazu und läßt sie noch 1/4 Stunde fortkochen. Gewicht etwa 200 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
32 g Leguminose . .	7	0,3	20,1	114
10 g Butter	0,1	8,3	– –	78
	7,1	8,6	20,1	192

81. Linsenmehlbrei.

Man nehme 32 g Linsenmehl; Zubereitung und Berechnung siehe „Leguminosenbrei", Recept Nr. 80.

82. Meerrettig.

Derselbe wird zubereitet, wie in jeder Küche, und sehr lange gekocht.

83. Spargel.

Kranke mit wenig empfindlichem Darm können Spargel mit der üblichen Sauce genießen, indem sie Köpfe und Mark absaugen, unter Zurücklassung jeglicher Faser.

84. Spinat

gilt im Allgemeinen für ein leichtes Gemüse, doch ist dies für Verdauungskranke, besonders mit empfindlichem Darm, zweifelhaft und ein Versuch nur mit großer Vorsicht zu machen.

250 g Spinat werden von welken Blättern und allzu harten Rippen befreit (200 g), tüchtig gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet, noch einmal fest ausgedrückt (82 g) und ganz fein gehackt oder durch die Maschine gedreht. Dann läßt man 10 g frische Butter zergehen, schneidet (4 g) Zwiebel fein dazu und läßt sie mit etwas (2—3 g) Mehl anziehen. Danach schüttet man den Spinat dazu und kocht ihn mit ca. 300 ccm Fleischbrühe gar. Wiegt 100 g.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
200 g Spinat . . .	5,0	1,0	8,6	65
10 g Butter . . .	0,1	8,3	—	78
2 g Mehl.	0,2	—	1,5	7
	5,3	9,3	10,1	150

VI. Getränke.

85. Cacao.

a) Milchcacao. Man zerrührt 10 g Cacao mit 250 ccm Milch, gibt 10 g Zucker dazu und läßt das Ganze einmal aufkochen.

Der Cacao wird durch ein Sieb angerichtet.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker	—	—	9,6	39
250 ccm Milch . . .	8,5	9	12,5	170
	9,9	13,6	23,9	265

b) Milch-Wassercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zucker, 125 ccm Milch und 125 ccm Wasser und richte sich sonst nach a.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao . . .	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker . . .	—	—	9,6	39
125 ccm Milch . .	4,2	4,5	6,2	85
	5,6	9,1	17,6	180

c) Rahm-Wassercacao. Man nehme 10 g Cacao, 10 g Zucker, 125 ccm Rahm und 125 ccm Wasser und richte sich sonst nach a.

Gewöhnlicher Rahm wird, wie in Nachstehendem, mit 10% Fett berechnet, Centrifugenrahm mit 25%.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
10 g Cacao	1,4	4,6	1,8	56
10 g Zucker . . .	—	—	9,6	39
125 ccm Rahm (10 %)	4,5	12,5	5	155
	5,9	17,1	16,4	250

d) Wassercacao. Man zerrührt 20 g Cacao mit 250 ccm Wasser, fügt 15 g Milchzucker und 10 g gewöhnlichen Zucker (oder 20 g gewöhnlichen Zucker ohne Milchzucker) hinzu und läßt das Ganze tüchtig aufkochen.

Beim Anrichten kann man 1 Eigelb zufügen.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
20 g Cacao	2,8	9,2	3,6	112
25 g Zucker	—	-	24	98
	2,8	9,2	27,6	210
1 Eigelb	3	5	—	59
	5,8	14,2	27,6	269

Mit nur 20 g Zucker hat der Cacao 4,8 Kohlenhydrate und 20 Calorieen weniger, also noch 249 Calorieen.

86. Cognac in Wasser.

30 ccm Cognac und 100 ccm Wasser werden entweder vermischt getrunken oder nebeneinander her. Auch Kirsch- und Zwetschenwasser geht.

87. Cognac mit Eigelb.

Man löst 5 g Zucker in 20 ccm Wasser und mischt das nebst 20 ccm Cognac unter 2 zerschlagene Eigelb. Wie unter Nr. 86.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
5 g Zucker	—	—	4,8	20
2 Eigelb	6	10	—	118
	6	10	4,8	138

88. Eiweißwasser.

Man schlägt 1 Eiweiß mit 100 ccm (für Magenerweiterung) bis 200 ccm Wasser zu Schaum.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
1 Eiweiß	3	—	—	12

89. Gerstenwasser.

2 Eßlöffel ungeschälte Gerste werden mit 1000 ccm kaltem Wasser aufs Feuer gestellt und zum Kochen gebracht; von da ab läßt man das Gerstenwasser noch ½ Stunde kochen. 41 Calorieen aus ca. 10 g Kohlenhydraten mit wenig Eiweiß.

90. Heidelbeerabkochung.

Frische oder getrocknete Heidelbeeren werden mit kaltem Wasser übergossen und mindestens 2 Stunden unter häufigem Umrühren zu dünner Syrupconsistenz eingekocht, abgeseiht und ausgepreßt. An kühlem Ort aufzubewahren.

91. Kefir.

Kefir kann man zubereiten, indem man mit einigen Kefirkörnern (aus der Apotheke) oder mit 2 Eßlöffeln Sauermilch (A. Levy) nicht ganz 1 l abgekochte und wieder erkaltete Milch in einer Literflasche in mäßiger Wärme (20—24° C.) hinstellt. Alle 2—3 Stunden schüttelt man sie um, und sobald man merkt, daß die gerinnende Milch an der Wand hängen bleibt, stellt man die Mischung kalt, bezw. in Eis. Nach 24 bis höchstens 48 Stunden trinkt man den Kefir.

Von anderer Seite wird auch empfohlen, statt der Sauermilch 20—25 ccm frische Buttermilch und 10—12 g Milchzucker zuzufügen. Die Berechnung ändert sich um das, was der Milchzucker enthält.

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 ccm Kefir . . .	3,3	2,6	1,9	45

Bei Leuten mit Verstopfung oder wenigstens nicht ausgesprochener Neigung zu Diarrhöe kann auch gewöhnliche **Sauermilch** (dicke Milch) gegeben werden, die berechnet wird wie Kefir, noch mehr **Buttermilch**, die in folgender Weise sich berechnet:

	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
100 ccm Buttermilch .	4,5	0,9	3,7	42

92. Milch

wird so frisch wie möglich abgekocht, rasch gekühlt und im Kalten aufbewahrt. Man genießt sie nach Geschmack kalt oder warm, bei sehr empfindlichem Magen nur lauwarm mit geröstetem Weck. Es empfiehlt sich, diesen nicht einzutauchen, sondern trocken fein zu zerkauen. Das hat den Zweck, ihn mit dem Speichel zu vermischen, der verdauen hilft.

Als **Milchsuppe** (Milchbrodsuppe) kann die Milch noch heiß angewandt werden, indem man sie nach Geschmack salzt und die nöthige Menge Röstbrod dazu kaut, während man die Milch mit dem Löffel ißt. Vergl. Diät VI., Samstag.

Weniger Empfindliche können auch das Röstbrod in die gesalzene Milch einbrocken.

Die Berechnung der Milch siehe Nährstoffe S. 57.

Wo eine Milch von einer für Magenkranke geeigneten Beschaffenheit nicht zu haben ist, da empfehlen sich als Ersatz die vorzügliche sterilisirte Milch von Löfflund in Stuttgart, wie ebensolche und das sterilisirte Milchpulver von Drenckhan in Stendorf bei Kasseedorf (Holstein).

93. Rahmmischung.

Für die Rahmmischung verwendet man möglichst frischen, event. eisgekühlten Rahm, der entweder von gekühlter Milch nach 2 Stunden abgehoben oder von frischer Milch durch Centrifugiren gewonnen war. Der abgehobene Rahm wird ungefähr 10 %, der Centrifugenrahm 20—25 % Fett enthalten, was bei dem betreffenden Lieferanten zu erfragen und bei der Berechnung entsprechend zu verwenden ist.

Man mischt 125 ccm Rahm a) mit 125 ccm Wasser, worin 6 g Milchzucker aufgelöst sind, b) mit 250 ccm Wasser, worin 12 g Milchzucker aufgelöst sind.

Die fertige Mischung wird aufgekocht und sofort warm genossen oder wieder rasch abgekühlt und kalt aufbewahrt. Sie kann kühl oder warm genossen werden, dazu 20 g Röstbrod oder event. 2 Zwieback.

Der Rahm ist eine vorzügliche Speise für Kranke, denen man Fett in der leichtest verdaulichen Emulsionsform geben will.

		Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.	Calor.
a)	125 ccm Rahm . .	4,5	12,5	5	155
	6 g Milchzucker . .	—	—	5,7	23
		4,5	12,5	10,7	178
b)	125 ccm Rahm . .	4,5	12,5	5	155
	12 g Milchzucker . .	—	—	11,4	46
		4,5	12,5	16,4	201

Wenn man Rahm nimmt von 20—25%, stellt sich die Berechnung entsprechend anders.

Rahmconserven liefern Pizzala in Zwingenberg a. d. Bergstraße und Drenckhan in Stendorf bei Kasseedorf (Holstein), ein ähnliches, aus Vegetabilien hergestelltes Präparat Hewel u. Veithen in Cöln, sterilisirten frischen Rahm Bolle in Berlin; als fertige Rahmmischung kann die Gärtner'sche Fettmilch angesehen werden.

D. Krankengeschichten.

Die Krankengeschichten sollen an der Hand einer Anzahl unserer Beobachtungen die Erscheinungen, das Erkennen, die Behandlungen und den Verlauf der verschiedenartigen Erkrankungen näher beleuchten. Dem Arzt mögen sie einige bestimmtere Anhaltspunkte für sein Handeln, dem Kranken eine gewisse Anleitung darüber bieten, wann und wie es nöthig ist, Hülfe zu suchen, wie danach verständiges und oft beharrliches Fügen in die Nothwendigkeit erfreuliche Erfolge verspricht, — unter ungünstigen Umständen aber auch ein „zu spät" eintreten kann. Auf die Krankengeschichte der Einleitung (S. 1—20) sei kurz hingewiesen.

1. Anacidität, Darmcatarrh.

Heinrich F., 40 Jahre alt, Schuhmacher, klagt seit etwa 2½ Jahren über zunehmende Magenbeschwerden, Aufstoßen, Brechreiz; täglich mehrmals Durchfall. Er sieht blaß aus und ist körperlich merklich zurückgegangen. Nach Erfolglosigkeit anderer Bemühungen gesund zu werden, wendet er sich an uns. Erste Ausheberung 1 Stunde nach Beginn eines Ewald'schen Probefrühstücks ergibt zu wenig Inhalt, deßhalb am 14. Januar 1892 zweite Ausheberung 50 Minuten nach Beginn des Probefrühstücks: ca. 70 ccm Inhalt, keine freie Salzsäure, viel Milchsäure; selbst die (an Eiweiß) gebundene Salzsäure fehlt fast vollständig, sie beträgt nach der Methode von Hayem-Winter nur 29 mg, ein anderes Mal nur 11 mg in 100 ccm Magensaft bei einem Salzsäuredeficit nach Biedert von 120 mg.

Es wird also fast gar keine Salzsäure vom Magen geliefert, nur 11—29 mg statt 130—160 mg auf 100 ccm Saft. Morgens und Abends Amylaceen-Milchkost, Mittags 200 g (rohes) Fleisch in verschiedener Zubereitung. Im Ganzen etwa Diät V. Mit dem Mittagessen (zum Fleisch) 14—20 Tropfen Acidum muriaticum dilutum, $1\frac{1}{2}$ Stunden später noch 10 Tropfen. Morgens und Abends vor der fleischlosen Kost werden 20 Minuten vor dem Essen 200 g Niederbronner Wasser (Kochsalzwasser, wie Kissingen, Homburg, Wiesbaden) genommen. Am 11. Februar viel besser, hat an Gewicht zugenommen und guten Stuhlgang, ohne daß irgend etwas für den Darmcatarrh geschehen wäre, und ohne daß in der Salzsäureproduction des Magens eine Aenderung eingetreten ist. Der Mann lebt dann zu Hause erst noch nach der vorgeschriebenen Diät unter Weitergebrauch der Salzsäure, später ohne letztere und weniger vorsichtig.

Er hat dann eine Reihe von hydrotherapeutischen Proceduren mit sich vorgenommen, wie sie auch S. 47 von uns angerathen worden sind, dazu auch zeitweise noch kühle Halbbäder. Dann ließ er die Salzsäure weg, ohne daß der Darmcatarrh wiederkam, und hielt sich nach und nach für so gesund, daß er seit 2 Jahren fast keine diätetische Vorsicht mehr gebraucht, nur bei gröberen Verfehlungen mit Bier, Salat und Kartoffeln einmal einen vorübergehenden Darmcatarrh bekommt und förmlich blühend aussieht. Deßhalb war es uns von höchstem Interesse, einmal wieder seinen Magensaft nach einem Ewald'schen Probefrühstück untersuchen zu können und keinerlei Aenderung zum Besseren darin zu finden. Derselbe wies ein Salzsäuredeficit von 106 mg in 100 ccm Saft auf, und zwei auf 50—72 mg freie Säure angesäuerte Proben verdauten im Brutofen die vorschriftsmäßig in 1—3 Stunden zu verdauenden Eiweißscheiben selbst in 15 Stunden kaum zur Hälfte.

Die Sachlage bei dem Manne ist also die, daß wir durch chemisch-diätetische Magenbehandlung die rasche Beseitigung des Darmcatarrhs herbeiführten und er hernach mit hydrotherapeutischen Mitteln und einem geordneten behaglich-bürgerlichen Leben letztere fixirte. Das ist ein heller Beweis für die von manchen guten Seiten gemachte Annahme, daß Hyp- oder Anacidität des Magensaftes unbemerkt vor-

handen sein kann, so lange der Darm normal functionirt und nicht durch unglückliche Ereignisse oder unzweckmäßiges Leben erkrankt. Das spricht für die später noch einmal aufzustellende Vermuthung, daß jener Magenfehler als constitutionelle oder familiäre Eigenthümlichkeit mehr Leuten, als man denkt, innewohnt und vielleicht nur durch einen ihnen bekannten „schwachen Magen", Neigung zu Diarrhöen ꝛc. sich äußert. Wie ein Schwert des Damokles aber schwebt der Fehler über ihnen, und nur promptes, sachgemäßes Entgegentreten gegen denselben wird sie nöthigenfalls vor langem Leiden bewahren können.

Unser Kranker befindet sich jetzt damit wohl und ohne Bedürfniß nach weiterer Untersuchung und Behandlung.

2. Anacidität mit Complicationen.

Charles Birmacher, 41 Jahre alt, Taglöhner, ertrug erst selbst ungeregelte Verhältnisse in Nähr- und Lebensweise merkwürdig gut; endlich aber nach längerer Gefängnißstrafe ging er an multiplen Abscessen zu Grunde, ohne daß, abgesehen von dem Salzsäuremangel, irgend ein anderes greifbares Leiden, z. B. Tuberculose, oder eine gröbere materielle Magenerkrankung sich herausstellte.

Am 18. Januar 1892 Aufnahme im Spital: Patient klagt über Magenschmerzen, Durchfall; objectiv nichts Abnormes. Ausheberung 1 Stunde nach Probefrühstück ergibt ca. 30 ccm Mageninhalt, also beschleunigte Magenentleerung, wie meistens bei Salzsäuremangel, keine freie Salzsäure, vielmehr ein Salzsäuredeficit von 102 mg und nur 44 mg gebundene Salzsäure nach Hayem-Winter. Amylaceen-Milchdiät, Mittags Fleisch (Haché), dazu Acidum muriaticum dilutum, 3 Mal 5—8 Tropfen. Spätere Ausheberung (am 5. Februar) 50 Minuten nach Probefrühstück: ca. 80 ccm Mageninhalt, keine freie Salzsäure, 94 mg Salzsäuredeficit neben 40 mg gebundener Salzsäure. Niederbronner Wasser, später Zusatz von Glaubersalz, da Verstopfung vorhanden. Eine Ausheberung nach Riegel-schem Mittagessen ergibt auch keine freie Salzsäure. Patient verträgt zuletzt gemischte Kost, ohne viel Beschwerden. Am 2. Juni wieder aufgenommen; dieselben Klagen, keine freie Salzsäure, Salzsäure-

Es wird also fast gar keine Salzsäure vom Magen geliefert, nur 11—29 mg statt 130—160 mg auf 100 ccm Saft. Morgens und Abends Amylaceen-Milchkost, Mittags 200 g (rohes) Fleisch in verschiedener Zubereitung. Im Ganzen etwa Diät V. Mit dem Mittagessen (zum Fleisch) 14—20 Tropfen Acidum muriaticum dilutum, 1 1/2 Stunden später noch 10 Tropfen. Morgens und Abends vor der fleischlosen Kost werden 20 Minuten vor dem Essen 200 g Niederbronner Wasser (Kochsalzwasser, wie Kissingen, Homburg, Wiesbaden) genommen. Am 11. Februar viel besser, hat an Gewicht zugenommen und guten Stuhlgang, ohne daß irgend etwas für den Darmcatarrh geschehen wäre, und ohne daß in der Salzsäureproduction des Magens eine Aenderung eingetreten ist. Der Mann lebt dann zu Hause erst noch nach der vorgeschriebenen Diät unter Weitergebrauch der Salzsäure, später ohne letztere und weniger vorsichtig.

Er hat dann eine Reihe von hydrotherapeutischen Proceduren mit sich vorgenommen, wie sie auch S. 47 von uns angerathen worden sind, dazu auch zeitweise noch kühle Halbbäder. Dann ließ er die Salzsäure weg, ohne daß der Darmcatarrh wiederkam, und hielt sich nach und nach für so gesund, daß er seit 2 Jahren fast keine diätetische Vorsicht mehr gebraucht, nur bei gröberen Verfehlungen mit Bier, Salat und Kartoffeln einmal einen vorübergehenden Darmcatarrh bekommt und förmlich blühend aussieht. Deßhalb war es uns von höchstem Interesse, einmal wieder seinen Magensaft nach einem Ewald'schen Probefrühstück untersuchen zu können und keinerlei Aenderung zum Besseren darin zu finden. Derselbe wies ein Salzsäuredeficit von 106 mg in 100 ccm Saft auf, und zwei auf 50—72 mg freie Säure angesäuerte Proben verdauten im Brutofen die vorschriftsmäßig in 1—3 Stunden zu verdauenden Eiweißscheiben selbst in 15 Stunden kaum zur Hälfte.

Die Sachlage bei dem Manne ist also die, daß wir durch chemisch-diätetische Magenbehandlung die rasche Beseitigung des Darmcatarrhs herbeiführten und er hernach mit hydrotherapeutischen Mitteln und einem geordneten behaglich-bürgerlichen Leben letztere fixirte. Das ist ein heller Beweis für die von manchen guten Seiten gemachte Annahme, daß Hyp- oder Anacidität des Magensaftes unbemerkt vor-

handen sein kann, so lange der Darm normal functionirt und nicht durch unglückliche Ereignisse oder unzweckmäßiges Leben erkrankt. Das spricht für die später noch einmal aufzustellende Vermuthung, daß jener Magenfehler als constitutionelle oder familiäre Eigenthümlichkeit mehr Leuten, als man denkt, innewohnt und vielleicht nur durch einen ihnen bekannten „schwachen Magen", Neigung zu Diarrhöen ꝛc. sich äußert. Wie ein Schwert des Damokles aber schwebt der Fehler über ihnen, und nur promptes, sachgemäßes Entgegentreten gegen denselben wird sie nöthigenfalls vor langem Leiden bewahren können.

Unser Kranker befindet sich jetzt damit wohl und ohne Bedürfniß nach weiterer Untersuchung und Behandlung.

2. Anacidität mit Complicationen.

Charles Birmacher, 41 Jahre alt, Taglöhner, ertrug erst selbst ungeregelte Verhältnisse in Nähr- und Lebensweise merkwürdig gut; endlich aber nach längerer Gefängnißstrafe ging er an multiplen Abscessen zu Grunde, ohne daß, abgesehen von dem Salzsäuremangel, irgend ein anderes greifbares Leiden, z. B. Tuberculose, oder eine gröbere materielle Magenerkrankung sich herausstellte.

Am 18. Januar 1892 Aufnahme im Spital: Patient klagt über Magenschmerzen, Durchfall; objectiv nichts Abnormes. Ausheberung 1 Stunde nach Probefrühstück ergibt ca. 30 ccm Mageninhalt, also beschleunigte Magenentleerung, wie meistens bei Salzsäuremangel, keine freie Salzsäure, vielmehr ein Salzsäuredeficit von 102 mg und nur 44 mg gebundene Salzsäure nach Hayem-Winter. Amylaceen-Milchdiät, Mittags Fleisch (Haché), dazu Acidum muriaticum dilutum, 3 Mal 5—8 Tropfen. Spätere Ausheberung (am 5. Februar) 50 Minuten nach Probefrühstück: ca. 80 ccm Mageninhalt, keine freie Salzsäure, 94 mg Salzsäuredeficit neben 40 mg gebundener Salzsäure. Niederbronner Wasser, später Zusatz von Glaubersalz, da Verstopfung vorhanden. Eine Ausheberung nach Riegelschem Mittagessen ergibt auch keine freie Salzsäure. Patient verträgt zuletzt gemischte Kost, ohne viel Beschwerden. Am 2. Juni wieder aufgenommen; dieselben Klagen, keine freie Salzsäure, Salzsäure-

deficit 51 mg für 100 ccm Saft, Elektrisation der Magengegend. Am 4. Juli 1892 als gebessert entlassen. Blieb ziemlich robust, auch bei einer groben Nahrung außerhalb des Spitals. Ein neuer Beweis nach der ersten Beobachtung, daß selbst ungünstige Verhältnisse mit anacidem Magensaft noch gut ertragen werden, wenn der Zustand des Darmes gut und das Allgemeinbefinden nicht zu schlecht sind — wie aber der drohende Schlag rasch und vernichtend herniederfahren kann, wenn die letzteren Verhältnisse sich grell ändern:

Nachdem der Mann sich vagabundirend herumgetrieben und längere Zeit im Gefängnißlazareth an Gelenkrheumatismus darniedergelegen hatte, wurde er am 1. April 1893 in sehr elendem Zustande wieder aufgenommen. Die Untersuchung ergibt kleinere und größere multiple Absceſſe am ganzen Körper, die einer ausgiebigen chirurgischen Behandlung in einem Zeitraum von über 6 Monaten nicht völlig weichen; infolge dessen kommt der Kranke in der Ernährung immer mehr herunter. Am 26. October Ausheberung nach Probefrühstück, keine freie Salzsäure, Salzsäuredeficit 57 mg, gar kein Appetit, der sich auch auf Medicamente und Diätänderung nicht einstellt. Die Section am 6. November ergibt keine besonderen pathologischen Befunde der inneren Organe und im Verdauungstractus nur atrophische Magenschleimhaut. Die Leistungsfähigkeit der Verdauung genügte nicht mehr, um dem Körper Kraft für Ausgleich der Eiterung zu liefern, und die Eiterkachexie beeinträchtigte ihrerseits wieder die Verdauung.

3. Vernachlässigte Anacidität, Apepsie (Fehlen des Verdauungsfermentes, Pepsin), progressive Anämie, Blutarmuth.

Unter dem Bilde einer reinen Apepsie und Magenatrophie, d. i. einer völligen Unmöglichkeit der Ernährung mit zunehmender Schwäche und Blutarmut, kam ein Kranker in unsere Behandlung, dem in diesem vorgeschrittenen Zustande auch die größte Sorgfalt nicht mehr Hülfe bringen konnte.

Georg Mapps, 67 Jahre alt, Taglöhner, wurde am 30. März 1893, behaftet mit heftigen Magenschmerzen, Appetitlosigkeit, Neigung zu Diarrhöen, aufgenommen, welche Symptome mit hochgradiger

Anämie einhergingen. Ausheberung nach Probefrühstück ergab keine freie Salzsäure und auch so gut wie keine gebundene (nach Hayem-Winter bestimmt), Salzsäuredeficit = 0,189, Gesammtacidität = 0,065 in 100 Saft. Auch nach Probemittagessen keine freie Salzsäure. Der Magensaft verdaut auch angesäuert keine Eiweißstückchen, enthält also auch kein Pepsin. Trotz sorgfältiger Diät, Darreichung hoher Salzsäuredosen (zuletzt 35 Tropfen Acidum muriaticum purum) mit Beifügung von Pepsin ist es unmöglich, bedeutende Gewichtsabnahme zu hindern, sowie der zunehmenden Verarmung mit Zerfall des Blutes Einhalt zu thun. Eine Untersuchung des letzteren läßt nur eine sehr geringe Zahl von Blutkörperchen mit Neigung zum Zerfall derselben, Bildung unregelmäßiger und vieler kleiner Formen der letzteren erkennen. An dem Zustand des Magens, Pepsin- und Salzsäuremangel ändert sich nichts, Unwohlsein, Schmerzen, zeitweises Erbrechen, Neigung zu Diarrhöen bestehen fort, bis Patient nach ca. 4 Monaten zu Grunde geht, ohne daß die Section ein sonstiges materielles bezw. bösartiges Leiden (außer der Verdauungsschwäche [Apepsie]) aufdeckt.

4. Anacidität mit Magengeschwür.

Damit schließt sich an die seitherigen Fälle von Salzsäuremangel ein sehr viel ungewöhnlicherer, in welchem neben dieser Absonderungsstörung eine Krankheit sich fand, die in der Regel im Verein mit dem entgegengesetzten Fehler, dem Salzsäureüberschuß, vorkommt, das Magengeschwür. Die Trägerin des Leidens war allerdings auch hier, wie sonst sehr häufig, eine blutarme Frau; ihr Leiden aber war vorher wegen der sichtlichen Schwäche und Blässe sowie wegen des wiederholten Blutbrechens für Schwindsucht angesehen worden.

Frau R., 41 Jahre alt, am 7. Januar 1893 in stark heruntergekommenem Zustande wegen starker Gebärmutterblutung in das Hagenauer Spital aufgenommen, zeigt ausgeprägte dyspeptische Erscheinungen, Lungen sind gesund. Wegen des unmittelbare Gefahr drohenden Leidens wird zunächst eine Ausschabung der mit wuchernder Schleimhautcatarrh behafteten Gebärmutter vorgenommen,

worauf die Blutung steht. Am 10. Januar Ausheberung 1 Stunde nach Einnehmen eines Probefrühstücks: keine freie Salzsäure nachweisbar. Am 14. Januar wird die Frau mit ausführlicher Diätvorschrift, entsprechend unseren Diäten V. und VI., und den dazu gehörigen Verordnungen von Salzsäure zu den vor Diät V. vermerkten Zeiten entlassen. Die Gebärmutter wurde mit dem Magenleiden ambulatorisch weiter behandelt und ein rapides Aufblühen der Frau mit Schwinden aller Beschwerden erzielt, noch ehe eine völlig normale Magensaftabsonderung eingetreten war. Die Frau ist dauernd geheilt.

5. Motorische Insufficienz, leichte Magenerweiterung, Gährung und hohe Gesammtacidität neben mäßiger Salzsäuremenge, altes Magengeschwür, neue Blutung.

Fräulein Schrapp, 28 Jahre alt, Köchin, seit 7 Jahren magenleidend, 1¼—2 Stunden nach dem Essen Erbrechen, Verstopfung, dabei Bleichsucht, starke Periode. Abends 6 Uhr, 5 Stunden nach Beginn des Mittagessens, ergibt eine Ausheberung 100 ccm Inhalt mit 0,036 freier Salzsäure, viel organischen Säuren, Gesammtacidität = 0,367. Später schwankt die freie Salzsäuremenge zwischen 0,036 und 0,072 in 100 Magensaft. Der Magen ist nach Aufblähung mit Kohlensäure nicht sonderlich erweitert. Durch regelmäßige Spülung Nachmittags um 5½ Uhr nimmt die Gesammtacidität bis auf 0,223 ab. Carbolpillen, vor dem Essen genommen, machen Schmerzen, sind nachher unschädlich, aber auch ohne wesentlichen Erfolg. Die Kranke wird gebessert entlassen.

3 Monate später veranlaßt ein Rückfall mit Blutbrechen Aufnahme im Spital, wo die nächste Gefahr durch Alaunmolken, Eis, vorsichtigste Diät (siehe Diät I, 7), nachher Eier-Milchdiät, beseitigt wird. 12 Tage später Ausheberung nach Probefrühstück: 0,116 freie Salzsäure. Mit Nachmittagsspülung und Haché-Eierdiät wird die Kranke nach 17tägiger Behandlung als gebessert entlassen und nachher in ambulatorischer Behandlung, da sie in guter Stelle war, wo sie sich diätetisch gut halten konnte, in einen befriedigenden Zustand gebracht. — Das Mädchen war seit Jahren schon magenleidend,

offenbar mit einer Narbe in der Pylorusgegend behaftet, die in ihren Stellungen als Dienstmädchen nicht in ganz soliden Zustand gebracht werden konnte und zeitweise wieder als Geschwür sich kundgab.

6. Hochgradige Dilatation mit Hyperacidität (Salzsäureüberschuß) infolge von narbiger Pylorusstenose (altes Ulcus).

Diese Beobachtung ist wegen der Unterscheidung von Krebs bemerkenswerth.

Frau X., 40 Jahre alt, Bäuerin, kleine, magere, stark anämische Person, seit 5 Jahren magenleidend, klagt über heftige, fast Tag und Nacht andauernde Schmerzen in der Magengegend, die von der Nahrungsaufnahme unabhängig sind; viel Aufstoßen, manchmal Erbrechen, wenig Appetit, harter Stuhl. Vor ca. 6 Jahren hatte sie angeblich 3 Wochen lang starke Magenschmerzen mit Blutbrechen, das aber die Patientin nicht weiter beachtete. Zunge stark belegt, Bauchdecken schlaff; dicht an der Mittellinie rechts fühlt man einen kleinen taubeneigroßen Knoten, der bei Druck schmerzhaft ist und sich leicht verschieben läßt. Eine Aufblähung des Magens mit Kohlensäure ergibt eine deutliche Dilatation. Die untere Grenze des Magens reicht weit unter den Nabel bis in die Mitte zwischen diesem und der Symphyse. Eine am 1. Juli 1894 vorgenommene Ausheberung (1 Stunde nach Probefrühstück) ergibt ca. 150 ccm Inhalt, freie Salzsäure = 0,150, Gesammtacidität = 0,260 in 100, wenig Milchsäure, keine Zersetzungsproducte. Fleisch-Eier-Milchdiät, Natrium bicarbonicum mit Magnesia usta. Morgens Carlsbader Salz. Bei späteren Ausheberungen schwankt die freie Salzsäuremenge zwischen 0,100 und 0,250; eine Ausheberung Morgens nüchtern ergibt keinen Inhalt. Nach ca. 1 Monat weniger Magenschmerzen, nur manchmal Erbrechen, Gewichtszunahme 3½ kg; dieselben Verordnungen, außerdem Abends um 5 Uhr Spülungen mit lauwarmem Wasser (zuletzt jeden zweiten Tag), welche die Patientin bald selbst besorgen lernt. Am 3. October Ausheberung nach Probefrühstück: ca. 70 ccm Inhalt, freie Salzsäure = 0,100, Gesammtacidität = 0,140, kein Erbrechen

mehr. 6 Monate nach der ersten Untersuchung: blühendes Aussehen, Gewichtszunahme im Ganzen ca. 10 kg, sehr wenig Erbrechen, das manchmal Spülung erfordert, fast keine Magenschmerzen mehr. Die Geschwulst ist noch an derselben Stelle und in demselben Zustand fühlbar.

Daß es sich in diesem Falle trotz dem fühlbaren Tumor und den sonstigen Symptomen nicht um ein Carcinom des Magens handelt, beweisen die Kräftezunahme und andauernde Besserung bei passender Diät und Spülung, sowie die Ergebnisse der Magenuntersuchung, die eine zunehmende, zeitweise übermäßige, schließlich aber normale Salz- und wenig Milchsäure ergab. Fehlen von abnormen Gährungserscheinungen, organischen Säuren, insbesondere Milchsäure, neben reichlicher Salzsäure widersprechen alle der Annahme von Krebs. Die Geschwulst ist offenbar die narbig verdickte Stelle des alten Magengeschwürs.

7. Hyperacidität, Hypersecretion mit Magenerweiterung (gebessert).

Victor Stebner, 23 Jahre alt, Taglöhner, aufgenommen am 1. November 1893. Angeblich vorher immer gesund (?), seit ca. 8 Tagen nach einem Diätfehler Erbrechen flüssiger Massen, nach dem Essen saures Aufstoßen (auch Nachts), Appetitmangel, Magenschmerzen, harter Stuhlgang. Ausheberung 1 Stunde nach Probefrühstück; sehr viel flüssiger Inhalt, Weckkrümel, wenig verdaut, starke Salzsäurereaction, wenig Milchsäure, freie Salzsäure in 100 Magensaft = 0,388, Fleisch-Eier-Milchdiät; Carlsbader Salz Morgens nüchtern, Natrium bicarbonicum 3 Mal täglich 1/2 Kaffeelöffel voll nach dem Essen. Am 9. November Morgens nüchtern ausgehebert: mäßig viel Inhalt, freie Salzsäure auf 100 berechnet = 0,146, Gesammtacidität = 0,225, Natrium bicarbonicum, Magnesia usta ana 3 Mal täglich 1/2 Kaffeelöffel voll nach dem Essen. Am 10. November Ausheberung nach Probefrühstück: freie Salzsäure = 0,109, Gesammtacidität = 0,207 in 100, besseres Befinden, 3 Mal täglich ein Kaffeelöffel voll von Natrium bicarbonicum mit Magnesia usta. Am 25. November Ausheberung Nachmittags 3 Stunden nach dem Mittagessen: freie Salzsäure = 0,146,

Gesammtacidität = 0,336, während eine später, 4 Stunden nach dem Essen vorgenommene keine freie Salzsäure ergibt, die sich aber bei einer 6 Tage nachher zur selben Zeit vorgenommenen wieder vorfindet. Vom 13. Dezember an täglich Nachmittags um 4 Uhr Magenspülung mit lauwarmem Wasser, dem nachher eine solche mit 250—1000 ccm einer Lösung von Acidum tannicum (5,0) mit 10,0 Natrium carbonicum zu 1000 Wasser folgt. Daraufhin Besserung, weniger Beschwerden. Die freie Salzsäuremenge betrug am 17. Januar nach Ausheberung 1 Stunde nach dem Probefrühstück immer noch 0,292, die Gesammtacidität 0,336 in 100 Magensaft, kein Erbrechen mehr. Am 3. Februar sachlich ungebessert, in seinem Befinden für die Dauer der Behandlung wenigstens entschieden gebessert entlassen.

8. Hyperacidität, combinirt mit Magengeschwür (vorher völlig verkannt).

Der nur kurz zu erwähnende Fall zeigt wiederum, wie der unter Nr. 4 erwähnte, so recht den segensreichen Erfolg einer genauen Untersuchung, wodurch auch hier eine fälschlich genährte Angst vor Schwindsucht beseitigt und Patient wieder hergestellt wurde (ambulante Behandlung).

Ferdinand Schlüter, 34 Jahre alt, Aufseher, vorgestellt am 21. November 1891. Hereditär nicht belastet, seit October 1891 blutiger Auswurf, schlechter Appetit, Schmerzen nach dem Essen, Verstopfung, zeitweise schwarzes Blut im Stuhlgang, Abmagerung. Angeblich nach Aussage der Aerzte hochgradig schwindsüchtig. Die objective Untersuchung ergibt: Lungen vollständig gesund, Zunge belegt, Schmerz bei Druck auf die Magengegend, Rachencatarrh. Ausheberung $2^1/_4$ Stunden nach einer Probemahlzeit von 80 g Schabfleisch, ca. 40 g Weck, 300 g Fleischbrühe: ca. 50—70 ccm Inhalt, Fleisch gut verdaut, starke freie Salzsäurereaction, Gesammtacidität = 0,255 in 100 Magensaft. (Wir hatten damals bloß noch die qualitative Bestimmung der freien Salzsäure mit Günzburg's Reagens in Uebung.) Leichte Ei-Milchdiät, Carlsbader Salz Morgens nüchtern, nach dem Essen 3 Mal täglich 2,0 Natrium bicarbonicum. Am

24. Januar Magenbeschwerden viel geringer. Gewichtszunahme um 2¼ kg, Gesammtacidität bei Ausheberung nach Probefrühstück 0,115. Am 14. Februar wenig freie Salzsäure im Ausgeheberten nach Probefrühstück, 3 Mal täglich nur noch 0,5 Natrium bicarbonicum. Patient kommt nachher nicht mehr zur Untersuchung, da alle Beschwerden verschwunden sind.

9. Hochgradige Hyperacidität mit Ulcus ventriculi, heftige Cardialgieen, enorme Magenblutung, lange imminente Gefahr des Verblutungstodes.

Victor Domeck, 37 Jahre alt, Bureaubeamter, seit 2 Jahren magenleidend, seitherige Therapie (Gebrauch von Niederbronner Wasser, Magenspülung mit Sodalösung) ohne Ausdauer und nennenswerthen Erfolg. Am 17. Februar 1893 aufgenommen: seit mehreren Wochen 2—3 Stunden nach der Mahlzeit so starke Magenschmerzen, die nach dem Rücken durchstrahlen, daß allgemeine Krämpfe dazu kommen, häufiges Erbrechen. Blasser, abgemagerter Mann, Brustorgane gesund, starke Druckempfindlichkeit in der Magengegend. Nach Einnehmen von etwas Fleischbrühe 4 Stunden später reichliches Erbrechen. Die freie Salzsäure im Erbrochenen = 0,343. Des anderen Tags Erbrechen von 400 ccm stark saurer Flüssigkeit beim Versuch der Sondeneinführung, die deßhalb unvollendet aufgegeben wird. Bald nachher starkes Blutbrechen, daher Eisbeutel auf den Leib, Alaunmolken, Fleischbrühe mit Fleischlösung. Am 22. Februar schwarz gefärbte Stuhlgänge. Des anderen Tags ebenso, Nachts Erbrechen einer reichlichen Menge frischen rothen Blutes mit einzelnen dunklen Gerinnseln; fadenförmiger Puls und solche Schwäche, daß eine Kochsalztransfusion in die Venen vorbereitet wird. Vorher versuchen wir noch Einwickeln der Extremitäten, worauf Besserung eintritt; Eispillen und Fleischbrühe eßlöffelweise. 24. Februar kein Blutbrechen mehr, Opiummixtur (30 Tropfen zu 200 Wasser), Liquor ferri sesquichlorati 2stündlich 3 Tropfen, Nährklystiere von 100 bis 150 ccm aus Rothwein, Fleischbrühe und Pepton werden 3—4 Mal täglich gegeben, Abends eine Ergotininjection. 25. Februar viel Aufstoßen, Erbrechen auf die Arznei, die deßhalb nur noch 4stündlich

gegeben wird, Milch mit 3 Theilen Sulzmatter Wasser, eßlöffelweise, worauf am 26. Februar kein Erbrechen mehr erfolgt, und etwas Fleischbrühe der Nahrung zugesetzt wird; außerdem 5stündlich eine Messerspitze Natrium bicarbonicum mit je 0,01 Cocain. Darauf fortschreitende Besserung. Am 1. März Carlsbader Salz, da der Leib stark aufgetrieben ist, worauf dann auch Stuhlgang erfolgt. Diätänderung: Milch, Fleischbrühe, Leguminosen- und Schleimsuppe. Erst am 4. März, dem 17. Tage nach Beginn des Blutbrechens und 9 Tage nach dem letzten Erbrechen überhaupt wird eine vorsichtige Ausspülung des Magens mit Vichy-Wasser gemacht, 2 Tage später eine solche mit Natrium bicarbonicum-Lösung (5,0 : 1000,0). Am 7. März wieder starke Cardialgieen, Morphium mit Bismuthum subnitricum ohne nennenswerthen Erfolg, Abends eine Morphiuminjection; im Ausgeheberten freie Salzsäure = 0,316, Gesammtacidität = 0,399 in 100, nach der Ausheberung Spülung mit lauwarmem Wasser und darauf folgender H ö l l e n s t e i n l ö s u n g (1:1000). H i e r a u f f a s t k e i n e S c h m e r z e n m e h r. Vom 15. bis 22. März schwankt der Gehalt des Ausgeheberten an freier Salzsäure zwischen 0,425 und 0,441, die Gesammtacidität zwischen 0,426 und 0,693 in 100 Magensaft. Am 15. März Diätänderung: 1 Taube, dann 1 Cotelette täglich zu. Am 25. März wird bei der täglichen Ausspülung mit der Höllensteinlösung zuletzt auf 1,3 : 1000,0 gestiegen. Am 29. und 31. März Ausspülen mit 1%iger Sodalösung, während am Tage dazwischen mit Höllensteinlösung (0,7 : 500,0) nachgespült wird. Darauf dauernde Besserung, Gewichtszunahme. Täglich Spülung abwechselnd mit Soda- und Höllensteinlösung (zuletzt 2,0 : 1000,0). Vom 11. April an, um eine Silbervergiftung zu vermeiden, täglich Spülung mit 5,0 Acidum tannicum und 10,0 Natrium carbonicum zu 1000,0 Wasser. Die Werthe für freie Salzsäure werden viel geringer; am 20. April geheilt entlassen. Zu Hause setzt der Mann noch einige Zeit, aber nicht mehr täglich die Spülungen mit Nachspülung von Tanninsodalösung fort. 1/2 Jahr später begegnet uns ein blühender, kraftstrotzender Radfahrer, der anhält und sich als unser dankbarer, aber uns völlig aus den Augen gewachsener Patient vorstellt. Der gute Zustand besteht jetzt 2 Jahre nach Beendigung der Behandlung unverändert fort.

10. Magenkrebs.

N. S., 60 Jahre alt, Landwirth, seit ca. $1\frac{1}{2}$ Jahren magenleidend, Nachts manchmal Erbrechen, Verstopfung; Patient hat Carlsbader Salz und Natrium bicarbonicum massenhaft genommen, ist aber immer schlechter und schwächer geworden. Am 3. September 1894 erste Untersuchung: kräftig gebauter Mann, stark abgemagert, von etwas kachektischem Aussehen, Bauchdecken gespannt, Druckschmerz in der Magengegend, aber niemals eine Geschwulst fühlbar. Der aufgeblähte Magen reicht bis zum Nabel. Patient erbricht beim Einführen des Schlauchs massenhafte, gallig gefärbte schleimige Massen von neutraler Reaction. Am andern Tage Ausheberung nach Probefrühstück: ca. 60 ccm Inhalt, keine freie Salzsäure, viel Milchsäure und flüchtige Säuren. Gesammtacidität = 0,255, Salzsäuredeficit = 0,050 in 100; Pepsin ist vorhanden.

Die Diagnose wurde in Anbetracht des fehlenden Tumors, der langen Dauer und der nicht ausgeprägten Krebscachexie auf chronischen Magencatarrh mit Anacidität gestellt. Amylaceen-Milchdiät, bei und nach dem Mittag- und Abendessen 2 Mal 10, resp. einmal 5 Tropfen Acidum muriaticum dilutum. Keine wesentliche Besserung, in späteren Ausheberungen niemals freie Salzsäure. Mitte October erbrach Patient mehrmals blutige Massen mit einzelnen festen Partikelchen. Eine Untersuchung auf Krebszellen war erfolglos. Weiteres Erbrechen nicht mehr blutiger Massen, das auch Magenspülungen nicht ganz beseitigten, zunehmender Kräfteverfall. Bei der infolge hiervon eingetretenen Schlaffheit der Bauchdecken ließ sich nun Anfang November in der Mittellinie ein kleiner festsitzender Knoten constatiren, der auf Druck schmerzhaft war; bei Ausheberungen niemals freie Salzsäure. Nunmehrige Diagnose: Krebs des Magens (Sitz an der großen Curvatur). Diät und Medicamente dieselben, außerdem noch Condurango-Decoct, 3 Mal täglich 1 Eßlöffel. Operation wurde verweigert. Die Geschwulst vergrößerte sich, griff auf die Leber über, und der Kranke ging unter den Erscheinungen von Magen- und Leberkrebs Anfang Januar zu Grunde.

11. Nervöse Magenstörung, combinirt mit materieller (Sackmagen). Morgens scheinbare Hypacidität (Salzsäureverminderung), Nachmittags Hyperacidität (Salzsäureüberschuß), motorische Schwäche, Darmcatarrh.

Herr X., 58 Jahre alt, immer magenleidend, kann nur 2 Mal am Tage essen, da er sonst immer Magenschmerzen bekommt, oft des Nachmittags Leibschmerz, Diarrhöe, dann wieder fest geformter Stuhl. Schlanke, magere Figur, Gewicht 109—116 Pfd., schwankend. Morgens Ausheberung nach Probefrühstück, einmal geringe Mengen freier Salzsäure, später wiederholt Salzsäuredeficit. Patient ißt jetzt 3 Mal am Tage, Morgens sehr früh Kefir oder Milchcacao mit Röstbrod, Mittags 12 Uhr 2 Mal Braten (gehacktes Beefsteak oder Geflügel), Röstbrod, als Dessert leichten Pudding. Abends 8 Uhr nur Thee und Butterbrod oder Leguminosensuppe, etwas Schinken, Ei, trinkt einen natürlichen alkalischen Säuerling. Da die späteren Ausheberungen nach dem Probefrühstück keine freie Salzsäure ergeben hatten, wurde ein Versuch gemacht, Salzsäure beim Essen zu geben, aber mit sehr unglücklichem Ergebniß; es trat jedes Mal eine bedeutende Steigerung der Schmerzen ein. Deßhalb wurde 4 Stunden nach dem Mittagessen untersucht und 0,281 freie Salzsäure mit 0,522 Gesammtacidität, starker Gährungsgeruch des noch ziemlich massenhaft vorhandenen Mageninhalts gefunden. Einige Tage Massage der Magengegend, aber ohne Erfolg. Bald darauf (vom 3. Februar 1893 ab) regelmäßige Spülungen Nachmittags, 4 oder 5 Stunden nach dem Mittagessen; es kommen stets ziemliche Mengen sauer gährenden Mittagessens zum Vorschein, zum Theil unverdaut, die freie Salzsäuremenge schwankt zwischen 39, 83, 91, 173 mg (einmal auch nur 6 mg), die Gesammtacidität zwischen 412, 491, 712 mg (einmal 221 mg). Die Salzsäure vermochte bei dem sackartig links hängenden Magenfundus nicht die in dem stagnirenden Mageninhalt vorhandenen Gährungspilze zu beseitigen. Die Ausspülung paralysirt aber die Erkrankung so (ohne daß Borsäurelösung oder Chloroformwasser einen meßbaren Effect hervorbringen), daß sie zuletzt nur jeden zweiten Tag, dann 1—2 Mal wöchentlich gemacht zu werden braucht, endlich,

da gegen sie selbst der Magen etwas empfindlich wird, nach etwa 7—8 Monaten ganz wegbleiben kann. Die Magenschmerzen, die Darmbeschwerden mit den Leibschmerzen und der Diarrhöe bleiben 8 Monate vollständig weg. Später verursacht eine weniger vorsichtige Diät (nur Gemüse vermieden) einige Tage Magenschmerzen, die zunächst eine Milch-Eierdiät und später auch wieder Spülungen veranlassen. So wird verhältnißmäßig rasch ein jeder Rückfall beseitigt und im höheren Alter noch ein fast während des ganzen Lebens durch Verdauungsstörungen beeinträchtigtes, allen früheren Behandlungsmethoden unzugängliches Befinden in ein anhaltend verhältnißmäßig gutes verwandelt. Seit über 1 Jahr keine Behandlung mehr nöthig.

12. Starke Magenerweiterung und Magengährung mit Hypacidität (Salzsäureverminderung). Besserung mit fleischloser Diät und Spülung.

Johann Boländer, 61 Jahre alt, Bauer aus Dürrenbach, leidet schon längere Zeit an Brennen und Magendrücken, wird seit 6 Wochen auch schon mit Ausspülungen behandelt. Der Leib ist aufgetrieben, der Magen als größerer Sack zu erkennen und zu percutiren, in dem Flüssigkeit sich hin- und herbewegt. 1 Stunde nach Ewald'schem Probefrühstück finden sich noch 260 ccm Mageninhalt, in welchem ein Salzsäuredeficit von 26 mg auf 100 ccm nachweisbar ist, neben einer großen Menge (370 mg) Gesammtsäure. Es wird eine fleischfreie Nahrung, wie unsere Diät IV, aber mit spärlicher Flüssigkeitsmenge, verordnet, daneben 3 Mal 100 g 0,6 %iges Kochsalzwasser vor dem Essen; jeden Abend 5½ Uhr Magenspülung. Dabei findet sich nach wenigen Tagen schon etwas und nach 8 Tagen bereits 80 mg freie Salzsäure bei nur noch 288 mg Gesammtsäure. Das Befinden hat sich ebenfalls gebessert. Als aber Eier und Fleisch zur Nahrung beigefügt werden, vermindert sich die freie Salzsäure zunächst wieder so (10—20, auch einmal 90 mg), daß den Fleisch- und Eierspeisen mit Nutzen 3 Mal 5 Tropfen verdünnter Salzsäure beigefügt werden. Nach 4 Wochen wird der Mann bei gutem Befinden, aber wegen noch vorhandener Magenerweiterung

und stärkerer Gährung mit Anordnung häuslicher Magenspülung entlassen.

In diesem Falle hat sich die Salzsäureproduction entsprechend den diätetischen Maßnahmen und der durch Behandlung erzielten Besserung ebenfalls gebessert. Für ein endgültiges Resultat dauerte unsere Behandlung nicht lange genug.

13. Nervöse Dyspepsie (Neurasthenia dyspeptica).

Herr X., 30 Jahre alt, Chemiker, seit 2 Jahren magenleidend, zeigte, angeblich infolge von Ueberarbeitung, neben seinen dyspeptischen Beschwerden Zeichen allgemeiner nervöser Erkrankung (Kopfweh, Schwindel, Herzklopfen, dyspnoische Anfälle, eigenthümliche Sensationen in den Beinen). Patient hat seit ca. 1 Jahr 10 kg abgenommen, besuchte verschiedene Heilanstalten, wurde mit Magenschlauch und Diät behandelt; angeblich war manchmal zu viel, manchmal fast gar keine freie Salzsäure nachweisbar. Am 5. November 1894: Große schlanke Figur, reducirter Ernährungszustand, Klagen über Aufstoßen, selten Erbrechen, Uebelkeit, übler Geruch aus dem Munde, nach dem Essen ein Gefühl von Druck und Völle in der Magengegend; der Appetit wechselt, bald fehlt er, bald ist Heißhunger vorhanden, der Stuhlgang ist angehalten. Dabei bestehen die oben erwähnten nervösen Klagen. Keinerlei Abnormitäten am Circulations- oder Respirationsapparat, Druck im Epigastrium etwas schmerzhaft. Ausheberung 1 Stunde nach Probefrühstück ergibt ca. 50 ccm Inhalt, gut verdaut, wenig Milchsäure, keine freie Salzsäure, aber sehr geringes Salzsäuredeficit (0,007 in 100), Gesammtacidität = 0,150. Gemischte Kost, körperliche und geistige Ruhe, geringe Salzsäuredosen. Anfang October: freie Salzsäure nach Probefrühstück = 0,100, Gewichtszunahme um 1½ kg; von da an immer freie Salzsäure nachweisbar, dauerndes Wohlbefinden. Anfang Februar hat Patient sein früheres Gewicht wieder erreicht. Die nervösen Klagen verschwinden nach und nach.

14. Nervöse Dyspepsie mit schrullenhafter Ernährung, mäßiger Hyperacidität und Dilatation.

Bei dieser Patientin waren wohl auch zeitweise Unregelmäßigkeiten in der Saftabsonderung und auch geringe in der Thätigkeit der Magenmusculatur und der chemischen Magenvorgänge zu finden. Aber der Verlauf und die geradezu wunderliche Ernährungsweise bezeichnen das Leiden als xtravagant nervös.

Frau K., 55 Jahre alt, Kaufmannsfrau von auswärts, hat vor 3 Jahren unter Ohnmachten und Herzklopfen ihre Regel verloren, und seitdem wurde der Magen schlecht. Sie kann Brod und Mehlspeisen nicht mehr vertragen, aber Fleisch jeder Art und Kartoffeln in Stücken, nur ohne Fett. Eier verträgt sie am wenigsten, auch kein Fett. Wenn sie nur ein kleines Stückchen Brod ißt, bekommt sie Schmerzen, aber nicht im Magen, sondern in der rechten Seite, und gewöhnlich nicht gleich, sondern erst am nächsten Tage. Milch drückt sie sofort im Magen. Sie hat immer Hunger und nimmt folgendes zu sich: Früh warmes Wasser, um Stuhlgang zu bekommen, ½ Stunde nachher Wassercacao mit etwas Milch, 10 Uhr eine Tasse Hafermehlbrühe, 12 Uhr Fleisch und Kartoffeln (besonders neue Kartoffeln in Stücken), auch Salat, 4 Uhr Wassercacao, Abends Kartoffeln und Fleisch. Daß sie hierbei in 3 Jahren von einem Körpergewicht von 90 kg auf ein solches von 58 kg heruntergekommen ist, erscheint begreiflich.

Bei Untersuchung des Magens findet sich der Inhalt der früheren Mahlzeit zu lange in größerer Menge und unverdaut wieder, dabei eine mäßige Steigerung der freien Salzsäure auf 142 mg, sowie eine Gesammtsäure von 281 mg in 100 ccm Saft. Eine Hereinnahme der Kranken ins Spital behufs Sicherung einer vernünftigen Diät, entsprechender Allgemein- und Localbehandlung des Magens mittels Spülung und Nachspülung von Sodalösung, später Soda-Tanninlösung hat in der nächsten Zeit eine prompte Besserung zur Folge. Die Kranke selbst war davon höchst befriedigt und vertrug nun in einer etwa nach Diät II festgesetzten Speiseordnung viele von den Dingen, für die sie sich völlig unfähig geglaubt hatte, ganz gut. Indeß störte eine eintägige Beurlaubung nach Hause, von der

sie nicht rechtzeitig zurückkam, den Frieden; es stellte sich Heimweh ein, und einer nachher versuchten ambulanten Behandlung wurde von der Kranken nicht die Consequenz gewidmet, die eine vollkommene Heilung zugelassen hätte. Die festgestellten Mengen an freier Salzsäure schwankten im Verlauf eines Monats von 142 mg zu 124—102—106—190—157 mg, die der Gesammtsäure von 281 mg zu 211—405 mg in 100 ccm Magensaft.

15. Nervosität und schwere Hypochondrie mit Salzsäuremangel.

Während sonst die nervösen Störungen der Magenthätigkeit, wie bei den seitherigen Kranken, mehr mit überschüssiger oder mehr oder weniger normaler Salzsäureproduction einhergehen, haben wir, wie auch Andere, eine solche mit starker Salzsäureverminderung gesehen, die durch die schweren nervösen Begleiterscheinungen schon genügend charakterisirt war. Dazu entsprach auch der Wechsel in der Salzsäureproduction mehr einem nervösen Charakter, während sonst der Salzsäuremangel dauernd gleichmäßig ist oder sich wenigstens stetig mit der Krankheit ändert.

Ein junger Mann klagt seit 5/4 Jahren über Schwere im Magen und „langsame Verdauung", später leidet er unter Neigung zu „Schweißen und Verkältungen", bei kalten Füßen „steigen ihm die Winde in den Magen", machen Aufstoßen, Appetitlosigkeit und heftiges Stechen, er hält sich ängstlich warm und klagt dann über Schweiße, glaubt, daß er so wenig Blut habe, daß er nicht mehr existiren könne, Schlaflosigkeit. Endlich steigert er sich zu solch melancholischer Verstimmung, daß er wegen Selbstmordgedanken überwacht werden muß. Stuhl wechselnd, verstopft und diarrhoisch. Im Magensaft findet sich am 4. und 6. Mai ein Salzsäuredeficit von 95 und 102 mg in 100 ccm. Er hat stark an Körpergewicht verloren.

Es wird eine Allgemeinbehandlung mit vernünftiger Wärmeökonomie, warmen Bädern, kalter Douche, Spazierengehen, schließlich Opium bezw. Morphiuminjectionen zur psychischen Beruhigung eingeleitet. Daneben wird der Magen auf die fleischfreie Diät IV.

gesetzt und Kochsalzwasser (Niederbronn) 3 Mal täglich 100—200 ccm vor dem Essen gegeben. Dabei sinkt allmählich das Salzsäuredeficit auf 51—44—33 mg (27. Mai), um nachher wieder auf 62 und nach Zusatz von etwas Fleisch mit Salzsäure auf 91, dann 2 Stunden nach einer Fleischmahlzeit selbst sogar auf 146 mg zu steigen. Dabei hat sich aber das Befinden und der Ernährungszustand in der erfreulichsten Weise gebessert, die Stimmung ist durchaus gut geworden, die Klagen sind sehr gemildert, und nach Vorausgang einer Badekur (schwaches Soolbad mit Hydrotherapie) denkt der Kranke, der sich gänzlich aufgegeben hatte, wieder in sein Amt zurückzukehren.

Nach vierwöchentlicher Abwesenheit in einer Kneippanstalt kommt er in ziemlich trostlosem Zustand mit starkem Gewichtsverlust zurück, bessert sich aber bei der alten und einer gemäßigten Kaltwasserbehandlung so, daß er nach Zufügen von Galvanisation des Magens mit in diesen eingeführter Einhorn'scher Elektrode bereits theils freie Salzsäure, theils einen dieser nahestehenden Salzsäuregehalt hat. Allgemeinbefinden zufriedenstellend. Zunahme in 3 Wochen 6 kg.

Schlußbemerkungen.

Die Erzählung der Krankengeschichten liefert gleichsam den Nachweis über das, was durch Befolgung der in dem Buch gegebenen Rathschläge für die Kranken erreichbar ist. Dieser Nachweis erscheint klar und ermuthigend.

Die Geschichte des ersten Kranken zeigt die Möglichkeit, lang andauernde relative Gesundheit wiederherzustellen, wenn ein selbst zu so schwerer Anacidität, einem Salzsäure- (und theilweisen Pepsin-) Mangel führendes Magenleiden nicht zu spät zweckmäßig behandelt wird. Das Darmleiden, offenbar nur Folge ungenügender Magenfunction und noch nicht tieferer Darmstörung (wie in der einleitenden Krankengeschichte S. 3/5, 8/10 u. 17/18), wich schnell, als dafür gesorgt wurde, daß wieder besser vorbereiteter und zu Zersetzung weniger geneigter Speisebrei aus dem Magen in den Darm

geliefert wurde. Auch in Nr. 2 ist gezeigt, wie eine gute Constitution bei noch gutem Darm selbst in schlechten äußeren Verhältnissen sich mit einem ähnlich schweren Magenleiden gut abfinden kann, bis erst förmliche Katastrophen in dem Leben den Ruin der Constitution und damit der Verdauungsthätigkeit herbeiführten. Bei dem dritten 67jährigen Kranken, Mapps, ist dieselbe Anomalie auf die höchste Potenz gerathen unter den langdauernden ärmlichen Lebens- und Ernährungsverhältnissen eines sonst ordentlichen Mannes, der mit bereits ganz untüchtigem Magen und Darm in rationelle, aber nun ohnmächtige Behandlung und Ernährung kam.

Es sind dies drei stufenweise nachdrücklicher werdende Ermahnungen, Verdauungsstörungen nicht durch Vernachlässigung die Oberhand gewinnen zu lassen, sondern ihnen zeitig durch eine, nöthigenfalls andauernd, geregelte Lebensführung entgegenzutreten, solange, wie in dem ersten und auch dem noch schwereren Fall der das Buch einleitenden Krankengeschichte, ein leidlicher und selbst guter Erfolg winkt.

In wunderbar prompter Weise hob dieser Erfolg die vierte Kranke aus anscheinend desolaten Zuständen heraus. Diesem auf einem Defekt der Salzsäureerzeugung beruhenden Fall parallel in seiner Gesammtwirkung geht der achte mit der umgekehrten Functionsstörung, der Hyperacidität, der Salzsäureüberproduction neben dem gleichen Magengeschwür und dem für ebenso hoffnungslos gehaltenen Allgemeinleiden. Beide führte die jedem Zustand angepaßte Behandlung zur gleich frappanten Heilung.

Die Fälle 5, 6 und 7, gleichfalls Hyperacidität in Verbindung mit Störungen der Form und Muskelkraft des Magens, geben keinen so gründlich guten, doch befriedigenden, der zweitgenannte sogar sehr befriedigenden Ausgang. In allen hängt dieser indeß auf die Dauer von den Verhältnissen und der Standhaftigkeit ihrer Träger in einem zweckmäßigen Weiterverhalten ab. Geradezu glänzend wieder ist das Schlußergebniß bei dem hieran zu reihenden schweren, wahrhaft vom Rand des Grabes zurückgeholten Kranken Nr. 9 und hier, wie bei dem Kranken 11, ist als Folge nachträglichen verständigen Gehabens die Dauerhaftigkeit des vollkommen guten, bezw. bei dem letztgenannten befriedigenden Befindens zu verzeichnen — wie das in den etwas

gefürchteten Fällen von complicirter Hyperacidität nicht so als Regel erhofft wird. Die Mittheilungen unter 5 und 9 enthalten zugleich die Beschreibung des hochgefährlichen Zwischenfalls abundanter Magenblutung und des dabei nöthigen und anderweitigen Verhaltens. Dieselben hätten auch noch durch Darstellung der Heilung des allmählichen Durchbruchs eines Magengeschwürs bei einer andern in diese Zeit fallenden Kranken ergänzt werden können. Es wurde davon abgesehen, weil principiell Neues für den Arzt, der dann die strenge Opiumbehandlung einer schweren beginnenden Unterleibsentzündung einleitet, nicht gegeben ist, für den Kranken aber nur die Nothwendigkeit einer, analog wie vorhin, einzuhaltenden äußersten Ruhe und einer entsprechenden Diät (I, 6 S. 69) daraus zu entnehmen ist.

Was die Hyperacidität und Hypersecretion betrifft, so glauben wir einige, wie es scheint, entscheidende Erfolge der S. 49 empfohlenen und S. 48 begründeten Ausspülungen mit einer Schüttelmixtur von 10 g Magnesia usta (statt Natrium bicarbonicum) in 1000 mit nachfolgender 5%iger Tanninlösung (als die Drüsenthätigkeit abstumpfendem Adstringens) nochmals erwähnen zu müssen, die seit dem Druck jener Stelle im Hagenauer Spital erzielt wurden. **Fast dürfte damit die Aufgabe der Heilung dieser seither einer solchen beinahe unzugänglichen Uebel gelöst sein.**

In Nr. 10 ist eine fatale Form dazwischen gestreut, die unter anfangs milderem Anschein das Verhängniß des Krebses immerhin durch Salzsäuremangel, den neuerdings als besonders verdächtig denuncirten Milchsäurereichthum, nachher das Tastgefühl und die Körperabnahme erkennbar werden ließ. Erkennbar schon zu einer Zeit, wo bei genügendem Entschluß noch operative Abhülfe möglich gewesen wäre; ein bei jetziger Technik fast unbedenklicher Einschnitt in den Leib hätte den bestimmten Aufschluß darüber und damit auch vielleicht sofortige Hülfe gebracht. So ist auch für diese am Ende hoffnungslosen Erkrankungen der Werth rechtzeitigen Aufsuchens und Befolgens ärztlichen Rathes einleuchtend. Außerdem kann die Art des traurigen Ablaufs manchen Hypochonder beruhigen, der unter langwierigen Beschwerden bei einem sonst unschuldigen Leiden sich mit Krebsbefürchtungen das Leben verbittert. Die Beobachtung Nr. 12,

welche Zustände schildert, die längere Zeit wohl intensiver an Krebs erinnern, hat im Gegensatz zur vorgenannten in der leider nicht sehr langen Beobachtungszeit eine deutliche Besserung erkennen lassen, die am bemerkenswerthesten sich äußerte durch die Wiederherstellung der Salzsäureabsonderung unter Anwendung der fleischfreien Kost (Diät IV.) trotz der hierfür ungünstigen Complication mit starker Magenerweiterung; ein Umstand der zunächst wohl am beruhigendsten der Annahme eines Krebses entgegentreten würde. Noch radicaler war der gleiche Erfolg dieser Diät bei einer zur selben Zeit behandelten Frau mit nicht veraltetem subacutem Magencatarrh, bei welchem die Verhältnisse für diese Behandlung wohl überhaupt am günstigsten liegen würden. In der Mehrzahl unserer derartigen Versuche gegen veraltete und vielleicht auch nervöse Anacidität blieb allerdings der Erfolg mangelhaft oder ganz aus.

Nr. 11, 13, 14 und 15 schildern die vorwiegend oder rein unter dem Einfluß abnormer Innervation stehenden Leiden, bei denen allerdings örtliche und diätetische Behandlung neben einer allgemeinen auf Gesammtbefinden und Nervensystem gerichteten Behandlung noch von maßgebendem Einfluß sind. Die ersten drei beschäftigen sich mit den häufigeren, die Salzsäureabsonderung im Ueberschuß oder wenig verändert zu Stande kommen lassenden Formen, während bei der letzteren diese — anscheinend ebenfalls nervös — schwer beeinträchtigt war. In solchen Fällen ist das Ergebniß der Cur ganz besonders davon abhängig, ob es möglich ist, die Ueberlegung und den festen Willen, gesund zu werden, zur Herrschaft zu bringen.

Den Krankengeschichten könnten noch weitere an die Seite gestellt werden, aus denen aber nur kurz einige Gesichtspunkte herangezogen werden mögen. Die förmlich unbewegliche Hartnäckigkeit vieler zur Beobachtung kommenden Beispiele von Salzsäuremangel machen mehr den Eindruck eines ständigen, organischen Fehlers als den einer zu- oder abnehmenden Erkrankung. Und wiederum die besonders in der Krankengeschichte 1 klar gezeigte Möglichkeit, daß dieser Mangel Jahrelang weiter bestehen kann und die betreffenden Individuen sich dabei völlig gesund glauben, selbst nachdem sie im Zusammenhang damit vorher schwer leidend waren, legt den Glauben

daran nahe, daß es noch viele unbekannte Träger dieses Fehlers gibt, bei denen derselbe eben wegen des schon früher herangezogenen Vicariirens des gesunden Darmes nicht zu Tage tritt. Dazu haben wir nun noch vereinzelte Beobachtungen, die darauf hinweisen, daß eine solche mangelhafte Magensaftabsonderung Familieneigenschaft sei, daß sie bis zu gewissem Grad, bezw. in der Anlage angeboren oder vererbt sei. Und noch weiter: daß das auch mit der Salzsäureüberproduction vielleicht ebenso sei, dafür könnte eine Beobachtung aus zwei Generationen angeführt werden.

Wir erwähnen diese Möglichkeiten nur, um sie der Zukunft behufs Klarstellung durch weitere Beobachtungen zu überweisen, die für die Kranken selbst und die Würdigung ihres Zustandes wohl von nicht geringer Wichtigkeit sein werden. Ihre Bedeutung für die Gegenwart haben unsere jetzige Beobachtungen als Paradigmata, welche für Aerzte und Kranke mitten aus der praktischen Erfahrung heraus greifbare Bilder für unsere vorhergehenden lehrhaften Auseinandersetzungen bringen, beiden so zeigen sollten, daß diese und die danach construirten Diätformen nicht bloß theoretisch richtig, sondern auch im Leben vielfältig ausprobirt sind. Dem der sie nachprobiren will, gibt die Schilderung des Wirklichen nützlichere Anhaltspunkte, als die kahle Vorschrift; dem Kranken aber erwächst daraus um so mehr Muth und Ausdauer, zu erreichen, was er Andere so auch erreichen sah. Besonders der immer etwas deprimirte Chronisch-Verdauungskranke kann eine solche Stütze brauchen. Er muß auf eine Masse von, allerdings meist materiellen, kleinen Genüssen im Leben verzichten, muß in umständlichen, in vielen Lagen recht schwierigen Verhältnissen seine Lebensführung durchwinden; er stößt mit seiner Vorsicht oft auf eine recht thörichte Sorglosigkeit und spöttische Großsprecherei Anderer, die das sehr leicht haben, so lange es ihnen gut geht. Und dabei sind häufig die Aenderungen und Wendungen zum Bessern, die er erzielt, recht unscheinbar, die Fortschritte langsam. Er muß eine starke Kraft des Denkens und als Rückhalt einen guten Anlaß zum Glauben haben, wenn er bei der Fahne bleiben soll, bis sie ihn möglichst weit zum Siege geführt hat. Anderen aber ist es nicht minder nützlich, bei Zeit zu sehen, wohin sie treiben, wenn sie sorglos sich den Krankheitsanfängen überantworten und

nicht rechtzeitig festen Fuß fassen gegenüber dem Weitergleiten. Daß dies anfangs leichter geht und später nur mit Mühe und Entbehrungen, das zu wissen wird Manchem die letzteren ersparen. Alles wird Allen klarer aus den paar Beispielen.

So mögen sie sich das Buch und seine bereit gelegten Hülfsmittel zu Nutz machen, früh oder spät! Bequem werden diese ihnen und ihrem Arzte sein. Bei ganz leichten und vorübergehenden Zwischenfällen werden sie sich auch einmal selbst danach einzurichten wissen, in längeren Zuständen nur, wenn die Sachlage von ihrem Arzte gründlich erforscht und sie von ihm angewiesen sind. In jeder wesentlichen Wendung werden sie dieser Anleitung neu bedürfen. Nicht minder wird, wenn eine frische und dem ersten Anschein nach vorübergehende Störung einer dem Buche entnommenen diätetischen Maßnahme (Diät I, 1—5) nicht alsbald weicht oder ein ernsteres Gesicht annimmt, der ärztliche Rath erforderlich sein. Nicht dringend genug ist das ans Herz zu legen, wo ganz leichte Beschwerden in der Verdauung während einiger Zeit, wenn auch kaum beachtet, wiedergekehrt waren und dies nun durch die Länge oder Zunahme derselben bemerklich wird. Es sei hier an die nicht seltenen und erschreckenden Vorkommnisse erinnert, wo hinter jenen Empfindungen Geschwüre in Magen und Darm verborgen waren, die dann plötzlich durch Durchbruch oder Blutung zum Tode führten, der durch rechtzeitige Beachtung der ersten Erscheinungen und örtliche Untersuchung hätte vermieden werden können.

Die zu ergreifenden Maßnahmen hängen nun immer vom Gutbefinden des Arztes ab. Wenn auch bei den Vorschriften des Buches immer von genauer Kenntniß der Magenthätigkeit und Saftbeschaffenheit ausgegangen ist, so wird doch von dem Arzt nicht jedes Mal gleich mit den beschriebenen genaueren Untersuchungen vorgegangen werden. Es wird wohl manchmal erst nach den allgemeinen und sonst erkennbaren Erscheinungen mit den beschriebenen und ähnlichen diätetischen und auch arzneilichen Verordnungen ein Versuch und werden aus dem Erfolg Schlüsse gemacht werden. Sobald aber der Erfolg in dieser Weise nicht befriedigt oder sonst der überlegende Arzt es für nöthig erklärt, unterwerfe der Kranke sofort und ohne Furcht sich allen Untersuchungen mit der Sonde und allen weiteren Hülfsmitteln (vergl. darüber S. 32 ff.)

Hunderttausend Erfahrungen haben gezeigt, daß das Ganze gleichgültig und alltäglich, sobald es nicht mehr neu ist, also auch leicht und einfach beim ersten Mal, sobald man es gleich so auffaßt. Mögen sich die Kranken davon ebenfalls auf Grund unserer Erfahrungen überzeugen. Auch das wird ihnen nützen, wie alles Andere, wovon sie hier unterrichtet werden.

Mehr wissen bedeutet: weniger fürchten, sorgfältiger das Nothwendige erwägen, sicherer das Rechte thun. Wenn der Mensch von vornherein das Alles vermöchte, so könnte er ohne Harm und Leid an ein natürliches Ende des Daseins gelangen. Wenn unsere Auseinandersetzungen über Störungen einer der wichtigsten Grundlagen seines Wohlbefindens, die vorläufig noch unvermeidlich sind, ihm neue Anhaltspunkte für rechtzeitiges und wirksames Einschreiten gegen solche Störungen geben, so dürfte er dadurch jenem erstrebenswerthen Ziele wenigstens um ein Merkliches nähergerückt sein.

Sach- und Namenregister.

10. Magenkrebs.

N. S., 60 Jahre alt, Landwirth, seit ca. $1^1/_2$ Jahren magenleidend, Nachts manchmal Erbrechen, Verstopfung; Patient hat Carlsbader Salz und Natrium bicarbonicum massenhaft genommen, ist aber immer schlechter und schwächer geworden. Am 3. September 1894 erste Untersuchung: kräftig gebauter Mann, stark abgemagert, von etwas kachektischem Aussehen, Bauchdecken gespannt, Druckschmerz in der Magengegend, aber niemals eine Geschwulst fühlbar. Der aufgeblähte Magen reicht bis zum Nabel. Patient erbricht beim Einführen des Schlauchs massenhafte, gallig gefärbte schleimige Massen von neutraler Reaction. Am andern Tage Ausheberung nach Probefrühstück: ca. 60 ccm Inhalt, keine freie Salzsäure, viel Milchsäure und flüchtige Säuren. Gesammtacidität = 0,255, Salzsäuredeficit = 0,050 in 100; Pepsin ist vorhanden.

Die Diagnose wurde in Anbetracht des fehlenden Tumors, der langen Dauer und der nicht ausgeprägten Krebscachexie auf chronischen Magencatarrh mit Anacidität gestellt. Amylaceen-Milchdiät, bei und nach dem Mittag- und Abendessen 2 Mal 10, resp. einmal 5 Tropfen Acidum muriaticum dilutum. Keine wesentliche Besserung, in späteren Ausheberungen niemals freie Salzsäure. Mitte October erbrach Patient mehrmals blutige Massen mit einzelnen festen Partikelchen. Eine Untersuchung auf Krebszellen war erfolglos. Weiteres Erbrechen nicht mehr blutiger Massen, das auch Magenspülungen nicht ganz beseitigten, zunehmender Kräfteverfall. Bei der infolge hiervon eingetretenen Schlaffheit der Bauchdecken ließ sich nun Anfang November in der Mittellinie ein kleiner festsitzender Knoten constatiren, der auf Druck schmerzhaft war; bei Ausheberungen niemals freie Salzsäure. Nunmehrige Diagnose: Krebs des Magens (Sitz an der großen Curvatur). Diät und Medicamente dieselben, außerdem noch Condurango-Decoct, 3 Mal täglich 1 Eßlöffel. Operation wurde verweigert. Die Geschwulst vergrößerte sich, griff auf die Leber über, und der Kranke ging unter den Erscheinungen von Magen- und Leberkrebs Anfang Januar zu Grunde.

11. Nervöse Magenstörung, combinirt mit materieller (Sackmagen). Morgens scheinbare Hypacidität (Salzsäureverminderung), Nachmittags Hyperacidität (Salzsäureüberschuß), motorische Schwäche, Darmcatarrh.

Herr X., 58 Jahre alt, immer magenleidend, kann nur 2 Mal am Tage essen, da er sonst immer Magenschmerzen bekommt, oft des Nachmittags Leibschmerz, Diarrhöe, dann wieder fest geformter Stuhl. Schlanke, magere Figur, Gewicht 109—116 Pfd., schwankend. Morgens Ausheberung nach Probefrühstück, einmal geringe Mengen freier Salzsäure, später wiederholt Salzsäuredeficit. Patient ißt jetzt 3 Mal am Tage, Morgens sehr früh Kefir oder Milchcacao mit Röstbrod, Mittags 12 Uhr 2 Mal Braten (gehacktes Beefsteak oder Geflügel), Röstbrod, als Dessert leichten Pudding. Abends 8 Uhr nur Thee und Butterbrod oder Leguminosensuppe, etwas Schinken, Ei, trinkt einen natürlichen alkalischen Säuerling. Da die späteren Ausheberungen nach dem Probefrühstück keine freie Salzsäure ergeben hatten, wurde ein Versuch gemacht, Salzsäure beim Essen zu geben, aber mit sehr unglücklichem Ergebniß; es trat jedes Mal eine bedeutende Steigerung der Schmerzen ein. Deßhalb wurde 4 Stunden nach dem Mittagessen untersucht und 0,281 freie Salzsäure mit 0,522 Gesammtacidität, starker Gährungsgeruch des noch ziemlich massenhaft vorhandenen Mageninhalts gefunden. Einige Tage Massage der Magengegend, aber ohne Erfolg. Bald darauf (vom 3. Februar 1893 ab) regelmäßige Spülungen Nachmittags, 4 oder 5 Stunden nach dem Mittagessen; es kommen stets ziemliche Mengen sauer gährenden Mittagessens zum Vorschein, zum Theil unverdaut, die freie Salzsäuremenge schwankt zwischen 39, 83, 91, 173 mg (einmal auch nur 6 mg), die Gesammtacidität zwischen 412, 491, 712 mg (einmal 221 mg). Die Salzsäure vermochte bei dem sackartig links hängenden Magenfundus nicht die in dem stagnirenden Mageninhalt vorhandenen Gährungspilze zu beseitigen. Die Ausspülung paralysirt aber die Erkrankung so (ohne daß Borsäurelösung oder Chloroformwasser einen meßbaren Effect hervorbringen), daß sie zuletzt nur jeden zweiten Tag, dann 1—2 Mal wöchentlich gemacht zu werden braucht, endlich,

10. Magenkrebs.

N. S., 60 Jahre alt, Landwirth, seit ca. 1½ Jahren magenleidend, Nachts manchmal Erbrechen, Verstopfung; Patient hat Carlsbader Salz und Natrium bicarbonicum massenhaft genommen, ist aber immer schlechter und schwächer geworden. Am 3. September 1894 erste Untersuchung: kräftig gebauter Mann, stark abgemagert, von etwas kachektischem Aussehen, Bauchdecken gespannt, Druckschmerz in der Magengegend, aber niemals eine Geschwulst fühlbar. Der aufgeblähte Magen reicht bis zum Nabel. Patient erbricht beim Einführen des Schlauchs massenhafte, gallig gefärbte schleimige Massen von neutraler Reaction. Am andern Tage Ausheberung nach Probefrühstück: ca. 60 ccm Inhalt, keine freie Salzsäure, viel Milchsäure und flüchtige Säuren. Gesammtacidität = 0,255, Salzsäuredeficit = 0,050 in 100; Pepsin ist vorhanden.

Die Diagnose wurde in Anbetracht des fehlenden Tumors, der langen Dauer und der nicht ausgeprägten Krebscachexie auf chronischen Magencatarrh mit Anacidität gestellt. Amylaceen-Milchdiät, bei und nach dem Mittag- und Abendessen 2 Mal 10, resp. einmal 5 Tropfen Acidum muriaticum dilutum. Keine wesentliche Besserung, in späteren Ausheberungen niemals freie Salzsäure. Mitte October erbrach Patient mehrmals blutige Massen mit einzelnen festen Partikelchen. Eine Untersuchung auf Krebszellen war erfolglos. Weiteres Erbrechen nicht mehr blutiger Massen, das auch Magenspülungen nicht ganz beseitigten, zunehmender Kräfteverfall. Bei der infolge hiervon eingetretenen Schlaffheit der Bauchdecken ließ sich nun Anfang November in der Mittellinie ein kleiner festsitzender Knoten constatiren, der auf Druck schmerzhaft war; bei Ausheberungen niemals freie Salzsäure. Nunmehrige Diagnose: Krebs des Magens (Sitz an der großen Curvatur). Diät und Medicamente dieselben, außerdem noch Condurango-Decoct, 3 Mal täglich 1 Eßlöffel. Operation wurde verweigert. Die Geschwulst vergrößerte sich, griff auf die Leber über, und der Kranke ging unter den Erscheinungen von Magen- und Leberkrebs Anfang Januar zu Grunde.

11. Nervöse Magenstörung, combinirt mit materieller (Sackmagen). Morgens scheinbare Hypacidität (Salzsäureverminderung), Nachmittags Hyperacidität (Salzsäureüberschuß), motorische Schwäche, Darmcatarrh.

Herr X., 58 Jahre alt, immer magenleidend, kann nur 2 Mal am Tage essen, da er sonst immer Magenschmerzen bekommt, oft des Nachmittags Leibschmerz, Diarrhöe, dann wieder fest geformter Stuhl. Schlanke, magere Figur, Gewicht 109—116 Pfd., schwankend. Morgens Ausheberung nach Probefrühstück, einmal geringe Mengen freier Salzsäure, später wiederholt Salzsäuredeficit. Patient ißt jetzt 3 Mal am Tage, Morgens sehr früh Kefir oder Milchcacao mit Röstbrod, Mittags 12 Uhr 2 Mal Braten (gehacktes Beefsteak oder Geflügel), Röstbrod, als Dessert leichten Pudding. Abends 8 Uhr nur Thee und Butterbrod oder Leguminosensuppe, etwas Schinken, Ei, trinkt einen natürlichen alkalischen Säuerling. Da die späteren Ausheberungen nach dem Probefrühstück keine freie Salzsäure ergeben hatten, wurde ein Versuch gemacht, Salzsäure beim Essen zu geben, aber mit sehr unglücklichem Ergebniß; es trat jedes Mal eine bedeutende Steigerung der Schmerzen ein. Deßhalb wurde 4 Stunden nach dem Mittagessen untersucht und 0,281 freie Salzsäure mit 0,522 Gesammtacidität, starker Gährungsgeruch des noch ziemlich massenhaft vorhandenen Mageninhalts gefunden. Einige Tage Massage der Magengegend, aber ohne Erfolg. Bald darauf (vom 3. Februar 1893 ab) regelmäßige Spülungen Nachmittags, 4 oder 5 Stunden nach dem Mittagessen; es kommen stets ziemliche Mengen sauer gährenden Mittagessens zum Vorschein, zum Theil unverdaut, die freie Salzsäuremenge schwankt zwischen 39, 83, 91, 173 mg (einmal auch nur 6 mg), die Gesammtacidität zwischen 412, 491, 712 mg (einmal 221 mg). Die Salzsäure vermochte bei dem sackartig links hängenden Magenfundus nicht die in dem stagnirenden Mageninhalt vorhandenen Gährungspilze zu beseitigen. Die Ausspülung paralysirt aber die Erkrankung so (ohne daß Borsäurelösung oder Chloroformwasser einen meßbaren Effect hervorbringen), daß sie zuletzt nur jeden zweiten Tag, dann 1—2 Mal wöchentlich gemacht zu werden braucht, endlich,

10. Magenkrebs.

N. S., 60 Jahre alt, Landwirth, seit ca. 1½ Jahren magenleidend, Nachts manchmal Erbrechen, Verstopfung; Patient hat Carlsbader Salz und Natrium bicarbonicum massenhaft genommen, ist aber immer schlechter und schwächer geworden. Am 3. September 1894 erste Untersuchung: kräftig gebauter Mann, stark abgemagert, von etwas kachektischem Aussehen, Bauchdecken gespannt, Druckschmerz in der Magengegend, aber niemals eine Geschwulst fühlbar. Der aufgeblähte Magen reicht bis zum Nabel. Patient erbricht beim Einführen des Schlauchs massenhafte, gallig gefärbte schleimige Massen von neutraler Reaction. Am andern Tage Ausheberung nach Probefrühstück: ca. 60 ccm Inhalt, keine freie Salzsäure, viel Milchsäure und flüchtige Säuren. Gesammtacidität = 0,255, Salzsäuredeficit = 0,050 in 100; Pepsin ist vorhanden.

Die Diagnose wurde in Anbetracht des fehlenden Tumors, der langen Dauer und der nicht ausgeprägten Krebscachexie auf chronischen Magencatarrh mit Anacidität gestellt. Amylaceen-Milchdiät, bei und nach dem Mittag- und Abendessen 2 Mal 10, resp. einmal 5 Tropfen Acidum muriaticum dilutum. Keine wesentliche Besserung, in späteren Ausheberungen niemals freie Salzsäure. Mitte October erbrach Patient mehrmals blutige Massen mit einzelnen festen Partikelchen. Eine Untersuchung auf Krebszellen war erfolglos. Weiteres Erbrechen nicht mehr blutiger Massen, das auch Magenspülungen nicht ganz beseitigten, zunehmender Kräfteverfall. Bei der infolge hiervon eingetretenen Schlaffheit der Bauchdecken ließ sich nun Anfang November in der Mittellinie ein kleiner festsitzender Knoten constatiren, der auf Druck schmerzhaft war; bei Ausheberungen niemals freie Salzsäure. Nunmehrige Diagnose: Krebs des Magens (Sitz an der großen Curvatur). Diät und Medicamente dieselben, außerdem noch Condurango-Decoct, 3 Mal täglich 1 Eßlöffel. Operation wurde verweigert. Die Geschwulst vergrößerte sich, griff auf die Leber über, und der Kranke ging unter den Erscheinungen von Magen- und Leberkrebs Anfang Januar zu Grunde.

11. Nervöse Magenstörung, combinirt mit materieller (Sackmagen). Morgens scheinbare Hypacidität (Salzsäureverminderung), Nachmittags Hyperacidität (Salzsäureüberschuß), motorische Schwäche, Darmcatarrh.

Herr X., 58 Jahre alt, immer magenleidend, kann nur 2 Mal am Tage essen, da er sonst immer Magenschmerzen bekommt, oft des Nachmittags Leibschmerz, Diarrhöe, dann wieder fest geformter Stuhl. Schlanke, magere Figur, Gewicht 109—116 Pfd., schwankend. Morgens Ausheberung nach Probefrühstück, einmal geringe Mengen freier Salzsäure, später wiederholt Salzsäuredeficit. Patient ißt jetzt 3 Mal am Tage, Morgens sehr früh Kefir oder Milchcacao mit Röstbrod, Mittags 12 Uhr 2 Mal Braten (gehacktes Beefsteak oder Geflügel), Röstbrod, als Dessert leichten Pudding. Abends 8 Uhr nur Thee und Butterbrod oder Leguminosensuppe, etwas Schinken, Ei, trinkt einen natürlichen alkalischen Säuerling. Da die späteren Ausheberungen nach dem Probefrühstück keine freie Salzsäure ergeben hatten, wurde ein Versuch gemacht, Salzsäure beim Essen zu geben, aber mit sehr unglücklichem Ergebniß; es trat jedes Mal eine bedeutende Steigerung der Schmerzen ein. Deßhalb wurde 4 Stunden nach dem Mittagessen untersucht und 0,281 freie Salzsäure mit 0,522 Gesammtacidität, starker Gährungsgeruch des noch ziemlich massenhaft vorhandenen Mageninhalts gefunden. Einige Tage Massage der Magengegend, aber ohne Erfolg. Bald darauf (vom 3. Februar 1893 ab) regelmäßige Spülungen Nachmittags, 4 oder 5 Stunden nach dem Mittagessen; es kommen stets ziemliche Mengen sauer gährenden Mittagessens zum Vorschein, zum Theil unverdaut, die freie Salzsäuremenge schwankt zwischen 39, 83, 91, 173 mg (einmal auch nur 6 mg), die Gesammtacidität zwischen 412, 491, 712 mg (einmal 221 mg). Die Salzsäure vermochte bei dem sackartig links hängenden Magenfundus nicht die in dem stagnirenden Mageninhalt vorhandenen Gährungspilze zu beseitigen. Die Ausspülung paralysirt aber die Erkrankung so (ohne daß Borsäurelösung oder Chloroformwasser einen meßbaren Effect hervorbringen), daß sie zuletzt nur jeden zweiten Tag, dann 1—2 Mal wöchentlich gemacht zu werden braucht, endlich,

da gegen sie selbst der Magen etwas empfindlich wird, nach etwa 7—8 Monaten ganz wegbleiben kann. Die Magenschmerzen, die Darmbeschwerden mit den Leibschmerzen und der Diarrhöe bleiben 8 Monate vollständig weg. Später verursacht eine weniger vorsichtige Diät (nur Gemüse vermieden) einige Tage Magenschmerzen, die zunächst eine Milch-Eierdiät und später auch wieder Spülungen veranlassen. So wird verhältnißmäßig rasch ein jeder Rückfall beseitigt und im höheren Alter noch ein fast während des ganzen Lebens durch Verdauungsstörungen beeinträchtigtes, allen früheren Behandlungsmethoden unzugängliches Befinden in ein anhaltend verhältnißmäßig gutes verwandelt. Seit über 1 Jahr keine Behandlung mehr nöthig.

12. Starke Magenerweiterung und Magengährung mit Hypacidität (Salzsäureverminderung). Besserung mit fleischloser Diät und Spülung.

Johann Boländer, 61 Jahre alt, Bauer aus Dürrenbach, leidet schon längere Zeit an Brennen und Magendrücken, wird seit 6 Wochen auch schon mit Ausspülungen behandelt. Der Leib ist aufgetrieben, der Magen als größerer Sack zu erkennen und zu percutiren, in dem Flüssigkeit sich hin- und herbewegt. 1 Stunde nach Ewald'schem Probefrühstück finden sich noch 260 ccm Mageninhalt, in welchem ein Salzsäuredeficit von 26 mg auf 100 ccm nachweisbar ist, neben einer großen Menge (370 mg) Gesammtsäure. Es wird eine fleischfreie Nahrung, wie unsere Diät IV, aber mit spärlicher Flüssigkeitsmenge, verordnet, daneben 3 Mal 100 g 0,6 %iges Kochsalzwasser vor dem Essen; jeden Abend 5 ½ Uhr Magenspülung. Dabei findet sich nach wenigen Tagen schon etwas und nach 8 Tagen bereits 80 mg freie Salzsäure bei nur noch 288 mg Gesammtsäure. Das Befinden hat sich ebenfalls gebessert. Als aber Eier und Fleisch zur Nahrung beigefügt werden, vermindert sich die freie Salzsäure zunächst wieder so (10—20, auch einmal 90 mg), daß den Fleisch- und Eierspeisen mit Nutzen 3 Mal 5 Tropfen verdünnter Salzsäure beigefügt werden. Nach 4 Wochen wird der Mann bei gutem Befinden, aber wegen noch vorhandener Magenerweiterung

und stärkerer Gährung mit Anordnung häuslicher Magenspülung entlassen.

In diesem Falle hat sich die Salzsäureproduction entsprechend den diätetischen Maßnahmen und der durch Behandlung erzielten Besserung ebenfalls gebessert. Für ein endgültiges Resultat dauerte unsere Behandlung nicht lange genug.

13. Nervöse Dyspepsie (Neurasthenia dyspeptica).

Herr X., 30 Jahre alt, Chemiker, seit 2 Jahren magenleidend, zeigte, angeblich infolge von Ueberarbeitung, neben seinen dyspeptischen Beschwerden Zeichen allgemeiner nervöser Erkrankung (Kopfweh, Schwindel, Herzklopfen, dyspnoische Anfälle, eigenthümliche Sensationen in den Beinen). Patient hat seit ca. 1 Jahr 10 kg abgenommen, besuchte verschiedene Heilanstalten, wurde mit Magenschlauch und Diät behandelt; angeblich war manchmal zu viel, manchmal fast gar keine freie Salzsäure nachweisbar. Am 5. November 1894: Große schlanke Figur, reducirter Ernährungszustand, Klagen über Aufstoßen, selten Erbrechen, Uebelkeit, übler Geruch aus dem Munde, nach dem Essen ein Gefühl von Druck und Völle in der Magengegend; der Appetit wechselt, bald fehlt er, bald ist Heißhunger vorhanden, der Stuhlgang ist angehalten. Dabei bestehen die oben erwähnten nervösen Klagen. Keinerlei Abnormitäten am Circulations- oder Respirationsapparat, Druck im Epigastrium etwas schmerzhaft. Ausheberung 1 Stunde nach Probefrühstück ergibt ca. 50 ccm Inhalt, gut verdaut, wenig Milchsäure, keine freie Salzsäure, aber sehr geringes Salzsäuredeficit (0,007 in 100), Gesammtacidität = 0,150. Gemischte Kost, körperliche und geistige Ruhe, geringe Salzsäuredosen. Anfang October: freie Salzsäure nach Probefrühstück = 0,100, Gewichtszunahme um 1 1/2 kg; von da an immer freie Salzsäure nachweisbar, dauerndes Wohlbefinden. Anfang Februar hat Patient sein früheres Gewicht wieder erreicht. Die nervösen Klagen verschwinden nach und nach.

14. Nervöse Dyspepsie mit schrullenhafter Ernährung, mäßiger Hyperacidität und Dilatation.

Bei dieser Patientin waren wohl auch zeitweise Unregelmäßigkeiten in der Saftabsonderung und auch geringe in der Thätigkeit der Magenmusculatur und der chemischen Magenvorgänge zu finden. Aber der Verlauf und die geradezu wunderliche Ernährungsweise bezeichnen das Leiden als xtravagant nervös.

Frau K., 55 Jahre alt, Kaufmannsfrau von auswärts, hat vor 3 Jahren unter Ohnmachten und Herzklopfen ihre Regel verloren, und seitdem wurde der Magen schlecht. Sie kann Brod und Mehlspeisen nicht mehr vertragen, aber Fleisch jeder Art und Kartoffeln in Stücken, nur ohne Fett. Eier verträgt sie am wenigsten, auch kein Fett. Wenn sie nur ein kleines Stückchen Brod ißt, bekommt sie Schmerzen, aber nicht im Magen, sondern in der rechten Seite, und gewöhnlich nicht gleich, sondern erst am nächsten Tage. Milch drückt sie sofort im Magen. Sie hat immer Hunger und nimmt folgendes zu sich: Früh warmes Wasser, um Stuhlgang zu bekommen, 1/2 Stunde nachher Wassercacao mit etwas Milch, 10 Uhr eine Tasse Hafermehlbrühe, 12 Uhr Fleisch und Kartoffeln (besonders neue Kartoffeln in Stücken), auch Salat, 4 Uhr Wassercacao, Abends Kartoffeln und Fleisch. Daß sie hierbei in 3 Jahren von einem Körpergewicht von 90 kg auf ein solches von 58 kg heruntergekommen ist, erscheint begreiflich.

Bei Untersuchung des Magens findet sich der Inhalt der früheren Mahlzeit zu lange in größerer Menge und unverdaut wieder, dabei eine mäßige Steigerung der freien Salzsäure auf 142 mg, sowie eine Gesammtsäure von 281 mg in 100 ccm Saft. Eine Hereinnahme der Kranken ins Spital behufs Sicherung einer vernünftigen Diät, entsprechender Allgemein- und Localbehandlung des Magens mittels Spülung und Nachspülung von Sodalösung, später Soda-Tanninlösung hat in der nächsten Zeit eine prompte Besserung zur Folge. Die Kranke selbst war davon höchst befriedigt und vertrug nun in einer etwa nach Diät II festgesetzten Speiseordnung viele von den Dingen, für die sie sich völlig unfähig geglaubt hatte, ganz gut. Indeß störte eine eintägige Beurlaubung nach Hause, von der

sie nicht rechtzeitig zurückkam, den Frieden; es stellte sich Heimweh ein, und einer nachher versuchten ambulanten Behandlung wurde von der Kranken nicht die Consequenz gewidmet, die eine vollkommene Heilung zugelassen hätte. Die festgestellten Mengen an freier Salzsäure schwankten im Verlauf eines Monats von 142 mg zu 124—102—106—190—157 mg, die der Gesammtsäure von 281 mg zu 211—405 mg in 100 ccm Magensaft.

15. Nervosität und schwere Hypochondrie mit Salzsäuremangel.

Während sonst die nervösen Störungen der Magenthätigkeit, wie bei den seitherigen Kranken, mehr mit überschüssiger oder mehr oder weniger normaler Salzsäureproduction einhergehen, haben wir, wie auch Andere, eine solche mit starker Salzsäureverminderung gesehen, die durch die schweren nervösen Begleiterscheinungen schon genügend charakterisirt war. Dazu entsprach auch der Wechsel in der Salzsäureproduction mehr einem nervösen Charakter, während sonst der Salzsäuremangel dauernd gleichmäßig ist oder sich wenigstens stetig mit der Krankheit ändert.

Ein junger Mann klagt seit 5/4 Jahren über Schwere im Magen und „langsame Verdauung", später leidet er unter Neigung zu „Schweißen und Verkältungen", bei kalten Füßen „steigen ihm die Winde in den Magen", machen Aufstoßen, Appetitlosigkeit und heftiges Stechen, er hält sich ängstlich warm und klagt dann über Schweiße, glaubt, daß er so wenig Blut habe, daß er nicht mehr existiren könne, Schlaflosigkeit. Endlich steigert er sich zu solch melancholischer Verstimmung, daß er wegen Selbstmordgedanken überwacht werden muß. Stuhl wechselnd, verstopft und diarrhoisch. Im Magensaft findet sich am 4. und 6. Mai ein Salzsäuredeficit von 95 und 102 mg in 100 ccm. Er hat stark an Körpergewicht verloren.

Es wird eine Allgemeinbehandlung mit vernünftiger Wärmeökonomie, warmen Bädern, kalter Douche, Spazierengehen, schließlich Opium bezw. Morphiuminjectionen zur psychischen Beruhigung eingeleitet. Daneben wird der Magen auf die fleischfreie Diät IV.

gesetzt und Kochsalzwasser (Niederbronn) 3 Mal täglich 100—200 ccm vor dem Essen gegeben. Dabei sinkt allmählich das Salzsäuredeficit auf 51—44—33 mg (27. Mai), um nachher wieder auf 62 und nach Zusatz von etwas Fleisch mit Salzsäure auf 91, dann 2 Stunden nach einer Fleischmahlzeit selbst sogar auf 146 mg zu steigen. Dabei hat sich aber das Befinden und der Ernährungszustand in der erfreulichsten Weise gebessert, die Stimmung ist durchaus gut geworden, die Klagen sind sehr gemildert, und nach Vorausgang einer Badekur (schwaches Soolbad mit Hydrotherapie) denkt der Kranke, der sich gänzlich aufgegeben hatte, wieder in sein Amt zurückzukehren.

Nach vierwöchentlicher Abwesenheit in einer Kneippanstalt kommt er in ziemlich trostlosem Zustand mit starkem Gewichtsverlust zurück, bessert sich aber bei der alten und einer gemäßigten Kaltwasserbehandlung so, daß er nach Zufügen von Galvanisation des Magens mit in diesen eingeführter Einhorn'scher Elektrode bereits theils freie Salzsäure, theils einen dieser nahestehenden Salzsäuregehalt hat. Allgemeinbefinden zufriedenstellend. Zunahme in 3 Wochen 6 kg.

Schlußbemerkungen.

Die Erzählung der Krankengeschichten liefert gleichsam den Nachweis über das, was durch Befolgung der in dem Buch gegebenen Rathschläge für die Kranken erreichbar ist. Dieser Nachweis erscheint klar und ermuthigend.

Die Geschichte des ersten Kranken zeigt die Möglichkeit, lang andauernde relative Gesundheit wiederherzustellen, wenn ein selbst zu so schwerer Anacidität, einem Salzsäure- (und theilweisen Pepsin-) Mangel führendes Magenleiden nicht zu spät zweckmäßig behandelt wird. Das Darmleiden, offenbar nur Folge ungenügender Magenfunction und noch nicht tieferer Darmstörung (wie in der einleitenden Krankengeschichte S. 3/5, 8/10 u. 17/18), wich schnell, als dafür gesorgt wurde, daß wieder besser vorbereiteter und zu Zersetzung weniger geneigter Speisebrei aus dem Magen in den Darm

geliefert wurde. Auch in Nr. 2 ist gezeigt, wie eine gute Constitution bei noch gutem Darm selbst in schlechten äußeren Verhältnissen sich mit einem ähnlich schweren Magenleiden gut abfinden kann, bis erst förmliche Katastrophen in dem Leben den Ruin der Constitution und damit der Verdauungsthätigkeit herbeiführten. Bei dem dritten 67jährigen Kranken, Mapps, ist dieselbe Anomalie auf die höchste Potenz gerathen unter den langdauernden ärmlichen Lebens- und Ernährungsverhältnissen eines sonst ordentlichen Mannes, der mit bereits ganz untüchtigem Magen und Darm in rationelle, aber nun ohnmächtige Behandlung und Ernährung kam.

Es sind dies drei stufenweise nachdrücklicher werdende Ermahnungen, Verdauungsstörungen nicht durch Vernachlässigung die Oberhand gewinnen zu lassen, sondern ihnen zeitig durch eine, nöthigenfalls andauernd, geregelte Lebensführung entgegenzutreten, solange, wie in dem ersten und auch dem noch schwereren Fall der das Buch einleitenden Krankengeschichte, ein leiblicher und selbst guter Erfolg winkt.

In wunderbar prompter Weise hob dieser Erfolg die vierte Kranke aus anscheinend desolaten Zuständen heraus. Diesem auf einem Defekt der Salzsäureerzeugung beruhenden Fall parallel in seiner Gesammtwirkung geht der achte mit der umgekehrten Functionsstörung, der Hyperacidität, der Salzsäureüberproduction neben dem gleichen Magengeschwür und dem für ebenso hoffnungslos gehaltenen Allgemeinleiden. Beide führte die jedem Zustand angepaßte Behandlung zur gleich frappanten Heilung.

Die Fälle 5, 6 und 7, gleichfalls Hyperacidität in Verbindung mit Störungen der Form und Muskelkraft des Magens, geben keinen so gründlich guten, doch befriedigenden, der zweitgenannte sogar sehr befriedigenden Ausgang. In allen hängt dieser indeß auf die Dauer von den Verhältnissen und der Standhaftigkeit ihrer Träger in einem zweckmäßigen Weiterverhalten ab. Geradezu glänzend wieder ist das Schlußergebniß bei dem hieran zu reihenden schweren, wahrhaft vom Rand des Grabes zurückgeholten Kranken Nr. 9 und hier, wie bei dem Kranken 11, ist als Folge nachträglichen verständigen Gehabens die Dauerhaftigkeit des vollkommen guten, bezw. bei dem letztgenannten befriedigenden Befindens zu verzeichnen — wie das in den etwas

gefürchteten Fällen von complicirter Hyperacidität nicht so als Regel erhofft wird. Die Mittheilungen unter 5 und 9 enthalten zugleich die Beschreibung des hochgefährlichen Zwischenfalls abundanter Magenblutung und des dabei nöthigen und anderweitigen Verhaltens. Dieselben hätten auch noch durch Darstellung der Heilung des allmählichen Durchbruchs eines Magengeschwürs bei einer andern in diese Zeit fallenden Kranken ergänzt werden können. Es wurde davon abgesehen, weil principiell Neues für den Arzt, der dann die strenge Opiumbehandlung einer schweren beginnenden Unterleibsentzündung einleitet, nicht gegeben ist, für den Kranken aber nur die Nothwendigkeit einer, analog wie vorhin, einzuhaltenden äußersten Ruhe und einer entsprechenden Diät (I, 6 S. 69) daraus zu entnehmen ist.

Was die Hyperacidität und Hypersecretion betrifft, so glauben wir einige, wie es scheint, entscheidende Erfolge der S. 49 empfohlenen und S. 48 begründeten Ausspülungen mit einer Schüttelmixtur von 10 g Magnesia usta (statt Natrium bicarbonicum) in 1000 mit nachfolgender 5%iger Tanninlösung (als die Drüsenthätigkeit abstumpfendem Adstringens) nochmals erwähnen zu müssen, die seit dem Druck jener Stelle im Hagenauer Spital erzielt wurden. **Fast dürfte damit die Aufgabe der Heilung dieser seither einer solchen beinahe unzugänglichen Uebel gelöst sein.**

In Nr. 10 ist eine fatale Form dazwischen gestreut, die unter anfangs milderem Anschein das Verhängniß des Krebses immerhin durch Salzsäuremangel, den neuerdings als besonders verdächtig denuncirten Milchsäurereichthum, nachher das Tastgefühl und die Körperabnahme erkennbar werden ließ. Erkennbar schon zu einer Zeit, wo bei genügendem Entschluß noch operative Abhülfe möglich gewesen wäre; ein bei jetziger Technik fast unbedenklicher Einschnitt in den Leib hätte den bestimmten Aufschluß darüber und damit auch vielleicht sofortige Hülfe gebracht. So ist auch für diese am Ende hoffnungslosen Erkrankungen der Werth rechtzeitigen Aufsuchens und Befolgens ärztlichen Rathes einleuchtend. Außerdem kann die Art des traurigen Ablaufs manchen Hypochonder beruhigen, der unter langwierigen Beschwerden bei einem sonst unschuldigen Leiden sich mit Krebsbefürchtungen das Leben verbittert. Die Beobachtung Nr. 12,

welche Zustände schildert, die längere Zeit wohl intensiver an Krebs erinnern, hat im Gegensatz zur vorgenannten in der leider nicht sehr langen Beobachtungszeit eine deutliche Besserung erkennen lassen, die am bemerkenswerthesten sich äußerte durch die Wiederherstellung der Salzsäureabsonderung unter Anwendung der fleischfreien Kost (Diät IV.) trotz der hierfür ungünstigen Complication mit starker Magenerweiterung; ein Umstand der zunächst wohl am beruhigendsten der Annahme eines Krebses entgegentreten würde. Noch radicaler war der gleiche Erfolg dieser Diät bei einer zur selben Zeit behandelten Frau mit nicht veraltetem subacutem Magencatarrh, bei welchem die Verhältnisse für diese Behandlung wohl überhaupt am günstigsten liegen würden. In der Mehrzahl unserer derartigen Versuche gegen veraltete und vielleicht auch nervöse Anacidität blieb allerdings der Erfolg mangelhaft oder ganz aus.

Nr. 11, 13, 14 und 15 schildern die vorwiegend oder rein unter dem Einfluß abnormer Innervation stehenden Leiden, bei denen allerdings örtliche und diätetische Behandlung neben einer allgemeinen auf Gesammtbefinden und Nervensystem gerichteten Behandlung noch von maßgebendem Einfluß sind. Die ersten drei beschäftigen sich mit den häufigeren, die Salzsäureabsonderung im Ueberschuß oder wenig verändert zu Stande kommen lassenden Formen, während bei der letzteren diese — anscheinend ebenfalls nervös — schwer beeinträchtigt war. In solchen Fällen ist das Ergebniß der Cur ganz besonders davon abhängig, ob es möglich ist, die Ueberlegung und den festen Willen, gesund zu werden, zur Herrschaft zu bringen.

Den Krankengeschichten könnten noch weitere an die Seite gestellt werden, aus denen aber nur kurz einige Gesichtspunkte herangezogen werden mögen. Die förmlich unbewegliche Hartnäckigkeit vieler zur Beobachtung kommenden Beispiele von Salzsäuremangel machen mehr den Eindruck eines ständigen, organischen Fehlers als den einer zu- oder abnehmenden Erkrankung. Und wiederum die besonders in der Krankengeschichte 1 klar gezeigte Möglichkeit, daß dieser Mangel Jahrelang weiter bestehen kann und die betreffenden Individuen sich dabei völlig gesund glauben, selbst nachdem sie im Zusammenhang damit vorher schwer leidend waren, legt den Glauben

daran nahe, daß es noch viele unbekannte Träger dieses Fehlers gibt, bei denen derselbe eben wegen des schon früher herangezogenen Vicariirens des gesunden Darmes nicht zu Tage tritt. Dazu haben wir nun noch vereinzelte Beobachtungen, die darauf hinweisen, daß eine solche mangelhafte Magensaftabsonderung Familieneigenschaft sei, daß sie bis zu gewissem Grad, bezw. in der Anlage angeboren oder vererbt sei. Und noch weiter: daß das auch mit der Salzsäureüberproduction vielleicht ebenso sei, dafür könnte eine Beobachtung aus zwei Generationen angeführt werden.

Wir erwähnen diese Möglichkeiten nur, um sie der Zukunft behufs Klarstellung durch weitere Beobachtungen zu überweisen, die für die Kranken selbst und die Würdigung ihres Zustandes wohl von nicht geringer Wichtigkeit sein werden. Ihre Bedeutung für die Gegenwart haben unsere jetzige Beobachtungen als Paradigmata, welche für Aerzte und Kranke mitten aus der praktischen Erfahrung heraus greifbare Bilder für unsere vorhergehenden lehrhaften Auseinandersetzungen bringen, beiden so zeigen sollten, daß diese und die danach construirten Diätformen nicht bloß theoretisch richtig, sondern auch im Leben vielfältig ausprobirt sind. Dem der sie nachprobiren will, gibt die Schilderung des Wirklichen nützlichere Anhaltspunkte, als die kahle Vorschrift; dem Kranken aber erwächst daraus um so mehr Muth und Ausdauer, zu erreichen, was er Andere so auch erreichen sah. Besonders der immer etwas deprimirte Chronisch-Verdauungskranke kann eine solche Stütze brauchen. Er muß auf eine Masse von, allerdings meist materiellen, kleinen Genüssen im Leben verzichten, muß in umständlichen, in vielen Lagen recht schwierigen Verhältnissen seine Lebensführung durchwinden; er stößt mit seiner Vorsicht oft auf eine recht thörichte Sorglosigkeit und spöttische Großsprecherei Anderer, die das sehr leicht haben, so lange es ihnen gut geht. Und dabei sind häufig die Aenderungen und Wendungen zum Bessern, die er erzielt, recht unscheinbar, die Fortschritte langsam. Er muß eine starke Kraft des Denkens und als Rückhalt einen guten Anlaß zum Glauben haben, wenn er bei der Fahne bleiben soll, bis sie ihn möglichst weit zum Siege geführt hat. Anderen aber ist es nicht minder nützlich, bei Zeit zu sehen, wohin sie treiben, wenn sie sorglos sich den Krankheitsanfängen überantworten und

nicht rechtzeitig festen Fuß fassen gegenüber dem Weitergleiten. Daß dies anfangs leichter geht und später nur mit Mühe und Entbehrungen, das zu wissen wird Manchem die letzteren ersparen. Alles wird Allen klarer aus den paar Beispielen.

So mögen sie sich das Buch und seine bereit gelegten Hülfsmittel zu Nutz machen, früh oder spät! Bequem werden diese ihnen und ihrem Arzte sein. Bei ganz leichten und vorübergehenden Zwischenfällen werden sie sich auch einmal selbst danach einzurichten wissen, in längeren Zuständen nur, wenn die Sachlage von ihrem Arzte gründlich erforscht und sie von ihm angewiesen sind. In jeder wesentlichen Wendung werden sie dieser Anleitung neu bedürfen. Nicht minder wird, wenn eine frische und dem ersten Anschein nach vorübergehende Störung einer dem Buche entnommenen diätetischen Maßnahme (Diät I, 1—5) nicht alsbald weicht oder ein ernsteres Gesicht annimmt, der ärztliche Rath erforderlich sein. Nicht dringend genug ist das ans Herz zu legen, wo ganz leichte Beschwerden in der Verdauung während einiger Zeit, wenn auch kaum beachtet, wiedergekehrt waren und dies nun durch die Länge oder Zunahme derselben bemerklich wird. Es sei hier an die nicht seltenen und erschreckenden Vorkommnisse erinnert, wo hinter jenen Empfindungen Geschwüre in Magen und Darm verborgen waren, die dann plötzlich durch Durchbruch oder Blutung zum Tode führten, der durch rechtzeitige Beachtung der ersten Erscheinungen und örtliche Untersuchung hätte vermieden werden können.

Die zu ergreifenden Maßnahmen hängen nun immer vom Gutbefinden des Arztes ab. Wenn auch bei den Vorschriften des Buches immer von genauer Kenntniß der Magenthätigkeit und Saftbeschaffenheit ausgegangen ist, so wird doch von dem Arzt nicht jedes Mal gleich mit den beschriebenen genaueren Untersuchungen vorgegangen werden. Es wird wohl manchmal erst nach den allgemeinen und sonst erkennbaren Erscheinungen mit den beschriebenen und ähnlichen diätetischen und auch arzneilichen Verordnungen ein Versuch und werden aus dem Erfolg Schlüsse gemacht werden. Sobald aber der Erfolg in dieser Weise nicht befriedigt oder sonst der überlegende Arzt es für nöthig erklärt, unterwerfe der Kranke sofort und ohne Furcht sich allen Untersuchungen mit der Sonde und allen weiteren Hülfsmitteln (vergl. darüber S. 32 ff.)

Hunderttausend Erfahrungen haben gezeigt, daß das Ganze gleichgültig und alltäglich, sobald es nicht mehr neu ist, also auch leicht und einfach beim ersten Mal, sobald man es gleich so auffaßt. Mögen sich die Kranken davon ebenfalls auf Grund unserer Erfahrungen überzeugen. Auch das wird ihnen nützen, wie alles Andere, wovon sie hier unterrichtet werden.

Mehr wissen bedeutet: weniger fürchten, sorgfältiger das Nothwendige erwägen, sicherer das Rechte thun. Wenn der Mensch von vornherein das Alles vermöchte, so könnte er ohne Harm und Leid an ein natürliches Ende des Daseins gelangen. Wenn unsere Auseinandersetzungen über Störungen einer der wichtigsten Grundlagen seines Wohlbefindens, die vorläufig noch unvermeidlich sind, ihm neue Anhaltspunkte für rechtzeitiges und wirksames Einschreiten gegen solche Störungen geben, so dürfte er dadurch jenem erstrebenswerthen Ziele wenigstens um ein Merkliches nähergerückt sein.

Sach- und Namenregister.

---

*) Die Reaction auf Peptone ist im Text S. 38 vergessen. Sie kann im filtrirten Magensaft zum Nachweis stattfindender Eiweißverdauung vorgenommen werden durch Versetzen des Saftes mit Kalilauge und allmählichen spurenweisen Zusatz von Kupfervitriollösung: zunehmend stärkere Purpurfärbung.

T.

U.

V.

W.

Z.

*) Von Tannigen kann ich die S. 50 noch sehr zurückhaltende Empfehlung nach weiteren Versuchen wesentlich sicherer wiederholen. Anacide müssen es, da es in den sauren Magen kommen und darin ungelöst bleiben soll, mit Salzsäure oder nach Milch- und Mehlspeisen nehmen. Biedert.

